

Sauerteigbrot, Guacamole, Feta-Creme, Rucola, Pilze

Für zwei Personen

Für das Brot:

2 Scheiben Sauerteigbrot Butter

Für die Guacamole:

2 Avocados 10 Cherrytomaten 1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft Salz Pfeffer

Für die Feta-Creme:

1 Knoblauchzehe $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft 120 g Feta
100 g Crème-fraîche

Für den Rucola:

150 g Rucola 1 Zitrone, Saft 100 g Parmesan
Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Pilze:

4 Kräuterseitlinge Butter Salz, Pfeffer

Für das Ei:

2 Eier 1 TL Salz

Für die Garnitur:

Parmesan, von oben $\frac{1}{4}$ Bund Dill

Für das Brot: Die Butter auf niedriger Temperatur in einer Pfanne schmelzen. Sauerteigbrot in der Butter beidseitig anrösten.

Für die Guacamole:

Avocado schälen, entkernen und das Fruchtfleisch zu einer Creme verarbeiten. Tomaten klein schneiden. Knoblauch abziehen. Zitronensaft auspressen. Tomaten, Knoblauch und Zitronensaft zur Avocado-Creme geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Feta-Creme: Knoblauch abziehen. Zitronensaft auspressen.

Feta, Crème fraîche, Knoblauch und Zitronensaft in einem Mixer zu einer feinen Creme mixen.

Für den Rucola: Rucola waschen und trockenschleudern. Parmesan reiben. Zitronensaft auspressen. Rucola mit Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer würzen.

Parmesan hinzugeben. Etwas Parmesan für die Garnitur beiseitelegen.

Für die Pilze: Kräuterseitlinge putzen und ggf. klein schneiden. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Kräuterseitlinge darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Ei: Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Wasser kochen und Salz hinzugeben.

Topf vom Herd nehmen und einen Strudel erzeugen. Eier ins Wasser geben und ca. 4-5 Minuten pochieren.

Für die Garnitur: Dill hacken. Parmesan reiben und beides als Garnitur verwenden.

Lea Thomssen am 04. März 2025