

## Pastrami-Avocado-Sandwich

### Für 2 Personen

1 Salatherz	$\frac{1}{2}$ Bio-Limette	100 g geröstete, eingel. Paprikaschoten
2 kleine, reife Avocados	Salz, Pfeffer	50 g Schmand
1 TL milder Senf	Rauchöl	2 Mini-Fladenbrote
80–100 g Pastrami in Scheiben		

Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft: 160 Grad/Gasheerd: Stufe 2–3).

Salatherz putzen, waschen und abtropfen lassen. Limette heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Limette auspressen.

Paprika abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Avocados in der Mitte bis zum Kern durchschneiden, dann die Hälften vorsichtig auseinander klappen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus den Schalen lösen und in eine kleine Schüssel geben.

Avocadofleisch mit einer Gabel fein zerkleinern. Dabei etwas Limettensaft, Salz und Pfeffer zugeben und alles zu einer feinen Creme vermischen.

Schmand mit Senf, Rauchöl, etwas Limettenschale, Salz und Pfeffer verrühren.

Mini-Fladenbrot im heißen Ofen nach Packungsanleitung kurz rösten. Brot auf einem Kuchengitter dann kurz abkühlen lassen, waagrecht aufschneiden.

Die unteren Brothälften mit Avocado-Creme bestreichen. Paprika und Salatblätter darauf verteilen. Die oberen Hälften mit je 1 EL Senf-Schmand-Crème bestreichen und mit Pastrami belegen. Dann vorsichtig zusammenklappen, etwas zusammendrücken und anrichten.

Frank Buchholz am 15. August 2016