

Avocado French Toast mit Tomatenchutney



ZUBEREITUNG  SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○ ZEIT: 20 MIN. 

Avocados schälen und entkernen. Grob zerdrücken, mit Olivenöl und Meersalz abschmecken. 4 Toast- oder Brioche Scheiben mit Avocadomasse bestreichen, die restlichen Scheiben mit Tapenade. Käse auf die Tapenade legen. Je 1 mit Avocado und 1 mit Tapenade bestrichene Scheibe zusammenklappen. Toastscheiben in der Ei-Milch wenden, in einer Pfanne in Öl herausbacken.

Tipps: Wer möchte, erweitert die Füllung um eine Schicht. Der Avocado-French-Toast kann gut tiefgekühlt werden: einfach in eine Folie einwickeln und bei Bedarf frisch herausbacken.

Oliven-Tapenade:

50 g Mandeln oder Pinienkerne im Mixer mahlen. 150 g entsteinte Oliven und Olivenöl hinzufügen und mit 5 EL Olivenöl zu einer glatten sämigen Masse verarbeiten. Nach Belieben mit Kräutern verfeinern.

ZUTATEN

2 essreife Avocados

2 TL Olivenöl

Prise Meersalz

8 Scheiben Toastbrot oder

Brioche

2 EL Oliven-Tapenade*

4 Scheiben Cheddar
(alternativ

Bergkäse)

2 mit etwas Milch

verquirlte Eier

Öl zum Ausbacken