

GERÖSTETES BRIOCHE MIT HIMBEER-BLUTORANGEN- AVOCADO- CRÈME



• • • • •

Utensilien: Messer, Brett, Löffel, Saftpresse, Pürierstab, Reibe, Herd, Grillpfanne

1 Avocados halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel auslösen. Saft der Zitrone auspressen. Avocado und Zitronensaft fein pürieren.

2 Himbeeren verlesen und grob zerzupfen. Schwartz Himbeere & Blutorange Klecksweise auf der Avocadocreme verteilen und mit Himbeeren und Kokoschips anrichten. Schokolade darüber reiben.

3 Brioche in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Puderzucker bestäuben und in einer heißen Grillpfanne von beiden Seiten ca. 2 Minuten rösten. Geröstete Brioche-scheiben mit Avocadocreme servieren.

Tipp: Wer keine Brioche bekommt, kann auch Butters toast nehmen.



FOODBOOM