Qookster's Avocado Toast

Besondere Empfehlung / Hauptspeise

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	1-2	$	15min	5min

Heute zeige ich euch mein persönliches Lieblingsrezept für den Sonntagsbrunch: Avocado Toast à la Qookster! Ich geniesse den leckeren Toast nicht nur zum Frühstück, sondern gelegentlich auch nach einem Training im Fitnessstudio, um wieder zu Kräften zu kommen. So wie ich den Toast im Rezept zubereite, esse ich ihn meistens, aber ich verrate euch im Extra-Tipp am Ende auch noch ein paar Variationen. Ich nehme am liebsten Sauerteig- oder Vollkornbrot, aber natürlich steht es dir vollkommen frei, deinen persönlichen Favoriten zu verwenden. Ich stelle ausserdem mein eigenes Chiliöl her (das Rezept findest du ebenfalls auf dem Blog), du kannst es aber auch in asiatischen Lebensmittelgeschäften kaufen. Das Beste ist meiner Meinung nach das von Lao Gan Ma.

Liste des ingrédients

2 Scheiben Brot

1 Knoblauchzehe

1 Avocado

1/2 Zitrone oder Limette

2 Eier

Gehackter Schnittlauch

Röstzwiebeln (optional)

Olivenöl

Chinesisches Chiliöl

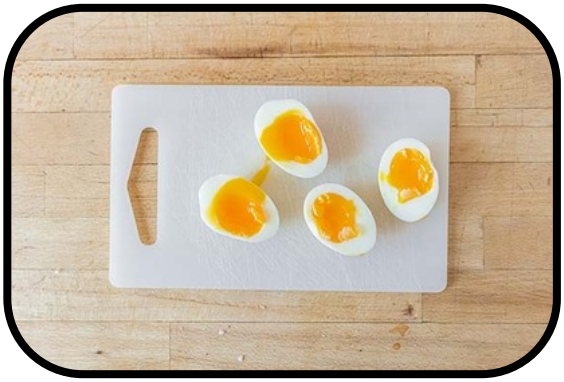
Fleur de Sel

Frisch gemahlener Pfeffer

Étapes de préparation

1

Die Eier wie folgt kochen: Die Eier in kaltes Wasser geben und für 4'30 Minuten garen, sobald das Wasser kocht. Danach umgehend in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und anschliessend schälen.



2

Das Brot toasten und anschliessend mit einer Knoblauchzehe einreiben. Danach einen Schuss Olivenöl darüber geben.



3

Die Avocado halbieren, den Stein entfernen jede Hälfte in dünne Scheiben schneiden. Die Avocado-Scheiben danach auf das Brot legen. Mit etwas Zitronensaft sowie einem Schuss Olivenöl beträufeln und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.



4

Abschliessend die weichgekochten Eier auf den Toast geben und mit dem gehackten Schnittlauch, den Röstzwiebeln und ein paar Tropfen Chiliöl garnieren. Umgehend servieren und geniessen. Guten Appetit!

