



Ölz Dinkel Toast

mit Avocado & gerösteten Eierschwammerln



Zutaten

3 Scheiben Ölz Dinkel Toast
250 g Schwammerln
2 Stk Frühlingszwiebel
2 Zehen Knoblauch
1 Schnitte Butter
einige Zweige Thymian
Kräutersalz & Pfeffer
1 Stk Avocado
Optional: Saft 1/2 Zitrone

1. Die Schwammerln putzen und grob würfeln. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Frühlingszwiebeln sowie Knoblauch darin anrösten.
2. Die Schwammerln hinzufügen und gut anrösten. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Den Thymian waschen und hacken. Thymian sowie reichlich Salz und Pfeffer zu den Schwammerln geben und beiseite stellen.
3. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Ölz Dinkel Toasts Scheiben kurz in einer Pfanne in etwas geschmolzener Butter anrösten. Die Avocado auf den Toastscheiben verteilen und mit den frisch gerösteten Schwammerln sowie mit Thymian garniert servieren.

Tipp!

Wer mag, kann die Avocado mit frisch gepresstem Zitronensaft verfeinern.

Umsetzung in Kooperation mit Bloggerin
CookingCatrin.