

Frisch gekocht
Mittwoch, 6. Juli 2016



Rezept von Paul Ivic

Avocado-French Toast

20 Minuten/ leicht



Zutaten für 4 Personen

2 essreife Avocados, Pfeffer, Prise Meersalz, 1 unbehandelte Limette, 8 Scheiben Toastbrot (oder Brioche), 4 Scheiben Cheddar (ersetztweise Bergkäse), 2 EL Olivenpaste (siehe Rezept), Butter und Olivenöl, 2 Eier (mit etwas Milch verquirlt).

Für die Olivenpaste:

150 g entsteinte Oliven, 5 EL Olivenöl, 50 g geschälte Mandeln (Haut abgezogen; oder Pinienkerne), frischer Thymian.

Für den Papaya-Salat:

½ Papaya, 2 unbehandelte Limetten, Salz, Leinöl, frischer Koriander.

Zubereitung

Für die Olivenpaste die Mandeln in der Küchenmaschine fein mahlen. Oliven, Thymian und das Olivenöl hinzufügen und alles zu einer glatten sämigen Masse verarbeiten. Man kann die Paste nach Belieben mit Kräutern abschmecken.

Die Avocados halbieren, Stein entfernen und das Fruchtfleisch von der Schale lösen. Grob zerdrücken und mixen, mit Meersalz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Die Hälfte der Toastbrotsscheiben mit der Avocadomasse bestreichen. Die andere Hälfte der Brotscheiben mit Olivenpaste bestreichen und mit jeweils einer Käsescheibe belegen. Jeweils zwei verschieden belegte Scheiben zusammensetzen. Die Toastscheiben in der Ei-Milch-Mischung wenden. In einer Pfanne in einer Mischung aus heißem Öl und Butter beidseitig backen.

Die Papaya schälen und in Würfel schneiden. Eine Limette filetieren und mit der Papaya vermischen. Mit etwas Limettensaft, Salz und Öl marinieren und mit frischem Koriander vollenden. Die French Toast mit dem Papaya-Salat servieren.

Tipp: Der Avocado-French Toast kann man auch gut auf Vorrat herstellen und dann tiefkühlen. Wickeln Sie ihn einfach in eine Folie und backen Sie ihn dann wie frisch.