



 25 Minuten

 Einfach

Käsebrötchen mit gegrillter Avocado, Zucchini und Aubergine

Dieses Käsebrötchen mit scharf gegrillter Avocado, Zucchini und Aubergine heizt ordentlich ein.



So wird's gemacht :

Schritt 1

Auberginen putzen und in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden. Auf einem Bogen Backpapier verteilen und mit Salz bestreuen. Zur Seite stellen. Zucchini putzen, waschen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Avocado halbieren, vorsichtig mithilfe eines Messers den Kern



Zutaten

2 Stullen

200-300 g frische Auberginen

0.5 TL Salz

200-300 g Zucchini

1 Avocado

4-5 EL Sonnenblumenöl

Salz

Pfeffer

0.5 TL Chiliflocken

2 Stängel glatte Petersilie

1-2 TL Harissa

300 g MILRAM Körniger Frischkäse

2 Scheiben Weizen-Kastenbrot, der Länge nach fingerdick geschnitten

6-8 Scheiben MILRAM Käse des Jahres
Geräucherte Paprika

entfernen. Das Fruchtfleisch im Ganzen mit Hilfe eines Löffels

aus der Schale lösen und in fingerdicke Spalten schneiden.

Schritt 2

Bei mittlerer Hitze 3 EL Sonnenblumenöl in einer Grillpfanne erhitzen. Zucchini-Scheiben und Avocado-

Spalten darin bei mittlerer bis starker Hitze portionsweise ca. 1 Minute pro Seite anrösten, anschließend

herausnehmen. Gesalzene Auberginen mit Küchenpapier vorsichtig abtupfen. Restliches Öl in der Grillpfanne

erhitzen, Auberginenscheiben darin ca. 2 Minuten pro Seite anrösten, anschließend herausnehmen. Gegrillte

Gemüsescheiben mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.

Schritt 3

Petersilienblätter von den Stängeln abzupfen. Körnigen Frischkäse in einer Schale mit Harissa

verrühren. Die der Länge nach, fingerdick geschnittenen Brotscheiben im Ofen oder im Toaster knusprig anrösten.

Schritt 4

Die getoasteten Brotscheiben nach Belieben mit mehreren Scheiben Geräucherte Paprika belegen. Die Käsescheiben mit der Harissa-Frischkäse-Mischung bestreichen. Mit gegrillten Avocadospalten,

Zucchini- und Auberginenscheiben belegen. Kurz vor dem Servieren mit Petersilie garnieren und mit Pfeffer, Salz und

Chiliflocken würzen.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 3238/774

Fett (g): 47

Kohlenhydrate (g): 37

Eiweiß (g): 50