Lachsbrötchen mit Avocado

Zutaten:

1 Brötchen (nach belieben zum Beispiel Roggenbrötchen), Meerrettich-Creme aus der Tube, Lachs (Räucher- oder Graved Lachs), 1/2 Avocado, 1 gekochtes Ei, Radieschen und Radieschensprossen, Salz, Pfeffer, Chilipulver, Schnittlauch

Zubereitung:

Die Brötchen halbieren und leicht mit Meerrettich-Creme bestreichen. Nach Geschmack den Meerrettich mit etwas Chilipulver würzen.

Im Anschluss das Brötchen mit Lachs belegen. Auf den Lachs wird eine geschälte und geschnittene Avocado gelegt. Die Avocado leicht mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz würzen.

Das Roggenbrötchen noch mit einen gekochten Ei Kaufen Adinir (Omnicef) Online ohne rezept , Radieschen und Radieschensprossen garnieren.

Das richtige für warme Tage. Guten Appetit!