Knusperbrot mit Avocado-Aufstrich

Gebäck » Brot&Brötchen

Zutaten (12 Personen)

» 2 Pk. Backmischung (Landbrot)
» 2TL Stärke
» 1EL Sesam
» 1EL Sonnenblumenkerne
» 1EL Kümmel
» 1EL Mohn
» 2 Zwiebel(n)
» 1 rote Paprika
» 2 Avocado(s)
» 200g Frischkäse (Doppelrahm)
» 2EL Joghurt (natur)
» 1TL Zitronensaft
» Salz
» Cayennepfeffer

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Ofen auf 220°C vorheizen. Die Backmischung nach Packungsanleitung zubereiten. Teig vierteln, jeweils zu einer Rolle formen und zu einem Kranz legen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

2. Stärke mit Wasser anrühren, aufstreichen. Mit Sesam, Sonnenblumenkernen, Kümmel und Mohn bestreuen. 30-40min backen.

3. Zwiebeln abziehen, hacken. Paprika waschen, halbieren, putzen, würfeln. Avocadofruchtfleisch auslösen, pürieren. Mit Frischkäse, Joghurt, Zwiebeln und Paprika verrühren. Mit Zitronensaft, Salz, Cayennepfeffer abschmecken und zum Brot reichen.

Nährwerte: 340kcal/E9g/F25g/KH47g pro Portion

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke