

LAUGENGIFFELI MIT RAUHLACHS UND GUACAMOLE

4 PERSONEN

ZUTATEN

- 4 Laugengipfeli
- 1 Avocado, geschält, entkernt, fein gewürfelt
- 2 Avocados, geschält, entkernt, mit der Gabel zerdrückt
- ½ Zitrone, Saft
- 8 Rauchlachstranchen
- Piment d'Espelette
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

GARNITUR

- Dill, gezupft
- Zwiebelsprossen
- Einige Avocadowürfel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Die Laugengipfeli der Länge nach halbieren und im Toaster toasten. Die zwei zerdrückten Avocados mit Piment d'Espelette, Fleur de Sel, Pfeffer und Zitronensaft mischen und eine Guacamole herstellen.

ANRICHTEN

Die Guacamole portionenweise auf die untere Laugengipfelihälfte streichen. Mit Avocadowürfeln belegen und mit je zwei Lachstranchen abdecken. Mit der zweiten Gipfelihälfte abdecken. Mit Avocadowürfeln, Zwiebelsprossen und gezupftem Dill garnieren. Mit Pfeffer bestreuen.

Rezept von Marion Michels

