



# Avocado-Ei-Stulle

Zeit gesamt  
10minZubereitungszeit  
10minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Eier	4 St.
Avocado	1 St.
Minigurken	1 St.
Petersilie, frisch	10 g
Mehrkornbrot	4 Scheiben
Kapern	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf

1. In einem Topf ca. 1 l Wasser aufkochen. Eier im siedenden Wasser ca. 6 Min. garen. Mit kaltem Wasser abschrecken.
2. Avocado halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch mithilfe eines Löffels von der Schale lösen. Fruchtfleisch in einer Schüssel leicht zerdrücken. Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.
3. Brot mit Avocado bestreichen. Wachsweiche Eier in Scheiben schneiden und Avocado-Stulle mit Ei, Gurke und Kapern belegen. Salzen, pfeffern und mit Petersilie servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	292 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	14 g