



Überbackenes Ei mit Avocado

Zeit gesamt
20min



Zubereitungszeit
10min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Bio Zitronen	1 St.
Avocado	2 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Eier	4 St.
Petersilie, frisch	20 g
Roggenvollkornbrot, geschnitten	4 Scheiben

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. Avocados halbieren, Kerne entfernen und mithilfe eines Löffels vorsichtig das Innere etwas aushöhlen, sodass ein ca. 2 cm dicker Rand stehen bleibt.
2. Avocados auf ein Backblech geben, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Eier aufschlagen und in jede Hälfte ein Ei gleiten lassen, erneut leicht salzen und pfeffern. Avocadohälften für ca. 10 Min. im Ofen backen, bis das Eiweiß gestockt ist.
3. Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Fertige Avocados aus dem Ofen nehmen, nach Belieben mit Petersilie bestreuen und mit Brot auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Du suchst noch einen passenden vegetarischen Hauptgang? Wie wäre es mit [Spaghetti mit Avocado und grünem Spargel in Zitronensoße](#)

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	403 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	22 g