

Weltmeisterbrot

mit einer Lachsvariante vegan oder Fisch und Avocado



Serviervorschlag



510 Weltmeisterbrot

Zutaten für beide Belegevarianten:

- 2x Scheiben Weltmeisterbrot
- 30 g (veganer) Frischkäse mit Süßem Senf und Dill
- 30 g Ayvar
- 40 g Avocadospalten
- 100 g Lachs/ vegane Alternative
- 25 g Salatgurke Bio, mit Schale, gesalzen
- 5-8 g Rucola oder Feldsalat
- 30 g (vegane) Aioli
- 5 g Sprossen
- 1 g Sumach
- 5 g Röstzwiebeln

Zubereitung:

Salat waschen, dann Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in Spalten schneiden.

Die Weltmeisterbrotscheiben rösten und die eine Seite mit Frischkäse bestreichen. Die andere Brotscheibe mit Ayvar bestreichen.

Für die vegane Variante das Fisch-Ersatzprodukt so zubereiten, dass es gut auf das Sandwich passt.

Alternativ Lachs -am besten sous vide gegart vorbereitet- erwärmen.

Dann nacheinander eine Hälfte belegen mit: Avocado, Gurke, Lachs (leicht zerpfücken) bzw. das Fisch-Ersatzprodukt, Salat, Aioli, Sprossen, Sumach, Röstzwiebeln.

Mit Pfeffer würzen und die andere Hälfte des Brots zudecken.

Guten Appetit!