


Bread Pitt – der Star unter den Broten

S'hät solangs hät. Und das wird bei diesen belegten Broten nicht lange der Fall sein, weil sich Fans darum reißen werden. Beleg sie nach Lust und Laune mit deinen Lieblingszutaten (der Saison) – die THOMY Avocadoöl-Mayo verpasst deinem Bread Pitt das i-Tüpfelchen in Sachen Genuss!

 30 Minuten

 4 Personen

So geht's

1. Brotscheiben mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern. In einer heißen Pfanne von beiden Seiten knusprig anbraten. Auskühlen lassen.
2. Spargel in kochendem Wasser 3 – 5 Min. blanchieren, Cherrytomaten halbieren, kurz anbraten.
3. 2 Eier ungefähr 6 Min. kochen. Aus dem anderen Ei ein Spiegelei braten.
4. Die Champignons putzen und in einer Pfanne kurz mit Öl anbraten.
5. Avocado, Radieschen und Tomaten kleinschneiden.
6. Brote mit der THOMY Avocadoöl-Mayo bestreichen und wie auf dem Bild belegen. Salzen, pfeffern, mit Kresse und den Kräutern garnieren.

Zutaten

- THOMY Avocadoöl-Mayo
- 1 Bauernbrot
- Grüner Spargel, gelbe Tomate, Radieschen
- 1 Pflaume
- 1 Avocado
- 100 g TK-Erbsen
- 2 Eier
- Cherrytomaten
- 150 g Champignons
- Salz, Pfeffer, roter Pfeffer
- Minze, Basilikum & Kresse

En Guete! Postet doch ein Vorher-/Nachher-Bild von eurem Buffet mit den superfeinen Broten auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy.

