



Avocado-Bagel mit getrockneten Tomaten & Zwiebeln



Zutaten

Menge

2	Avocados
8	getrocknete Tomaten
2	Zwiebeln
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Salz
1	Zitrone
2 EL	Öl
4	Sesam-Bagel
2	Fleischtomaten
2 EL	Honig

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 10 Min.

pro Portion:

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

veggie

schnell

Zubereitung

Du liebst Bagel und kannst auch von Avocados nicht genug bekommen? Dann musst du unbedingt unseren leckeren Avocado-Bagel mit getrockneten Tomaten und süßen Zwiebeln probieren! Die Basis unseres Bagels ist natürlich die selbstgemachte Avocado-creme mit Limettensaft und kleingeschnittenen Tomaten. Getoppt wird das Ganze dann noch mit getrockneten Tomaten und süßen Zwiebeln, die in Honig angeschwitzt worden sind. Unser Avocado-Bagel ist aber nicht nur super lecker, sondern auch in Nullkommanichts zubereitet. Also mache unseren Avocado-Bagel unbedingt mal nach! So geht's:

Step 1:

Die Avocados zerdrückst du mit der Gabel und würzt sie mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft. Die Tomaten würfeln und unterheben. Die Zwiebel halbieren und in Ringe schneiden. Dann 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin braun anbraten. Dann kannst du die Zwiebeln mit Salz und Pfeffer würzen und den Honig dazugeben.

Step 2:

Die Bagel halbieren und die Unterseiten in einer Pfanne leicht anrösten. Die getrockneten Tomaten würfeln. Dann bestreichst du die Unterseite des Bagels dick mit der Avocado-creme. Danach gibst du die Tomaten und die Zwiebeln oben drauf und deckst alles mit der Bagel-Oberseite ab.