



# Rote Bete-Ricotta-Stulle

2 Portionen

## Zutaten

4 eingelegte Rote Bete-Knollen	Leinsamen
150 g Ricotta	Pinienkerne
4 Scheiben Bauernbrot	etwas gehackte Petersilie
2 TL Olivenöl	
Salz, Pfeffer	
1 Avocado	

## Zubereitung

Die Rote Bete-Knollen klein schneiden und zusammen mit dem Ricotta pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Bauernbrot kurz anrösten und anschließend mit Olivenöl bestreichen. Die Rote Bete-Ricotta-Mischung darauf streichen.

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. Die Avocadohälfte in dünne Scheiben schneiden und auf den Broten drapieren. Mit Leinsamen, Pinienkernen und etwas gehackter Petersilie dekorieren.