



Rote-Bete-Ricotta-Stulle

Zutaten

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

Zubereitung

Die Rote Beete-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 Beete-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.