

Frühstücksbrot mit Hüttenkäse, Melone und Avocado

Küche Frühstück

Portionen **Vorbereitung**

2 PERSONEN

15 MINUTEN

Zutaten

- 4 Scheiben Brot
- 250 g Hüttenkäse
- 1 Avocado (genussreif, aber nicht zu weich)
- 1/2 Galia-Melone
- Rucolakeimlinge
- Cayennepfeffer

Anleitungen

1. Brot ggf. kurz in den Toaster stecken.

2. Hüttenkäse in eine Schüssel geben, kräftig mit Cayennepfeffer würzen, gut vermischen.

3. Mit einem Löffel die Kerne aus der Melone entfernen. Melone in schmale Spalten schneiden, Schale entfernen. Spalten halbieren.

4. Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale heben. Avocado in Streifen schneiden.

5. Rucolakeimlinge kurz unter fließendem Wasser abwaschen, trocken schütteln.

6. Hüttenkäse auf den Brotscheiben verteilen, abwechseln Avocado- und Melonenscheiben darauf legen. Mit den Rucolakeimlingen bestreuen.