

## Knoblauch Brot mit Lachs & Avocado



*„Ich bin ein Gourmeggle.“*

### Zutaten:

- 1 Packung MEGGLE Knoblauch Brot
- 1 Avocado
- 200g Räucherlachs
- 4 EL Kräuter-Crème Fraîche
- 1 TL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Die Avocado halbieren, vom Kern befreien und die Schale abziehen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden und direkt mit Zitronensaft beträufeln. Den Räucherlachs in mundgerechte Stücke schneiden und zu den Avocadowürfeln geben. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit die Brot-Hälften bei 200°C Ober-/Unterhitze 10-12 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt und knusprig ist.

Avocado-Lachs Mischung auf dem Brot verteilen und mit Kräuter-Crème Fraîche toppen.