

Dinkelbrot Rote Bete-Avocado Bruschetta



„Ich bin ein Gourweggle.“

Zutaten:

- 1 MEGGLE Steinofen-Dinkelbrot 250g
- 1 mittelgroße Knolle Rote Bete
- 1 mittelgroße Avocado
- 3-4 EL Balsamico bianco
- ½ rote Zwiebel
- 30 g gehackte Walnüsse
- 2 EL Olivenöl
- ½ TL Senf
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Das Brot aus der Verpackung nehmen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für 10 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze knusprig backen.

Rote Bete und Avocado in dünne Scheiben schneiden und die rote Zwiebel in kleine Würfel.

Für die Vinaigrette Balsamico, Senf, Olivenöl und Zwiebeln vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Roten Bete- und Avocado-Scheiben abwechselnd auf die knusprigen Brotscheiben legen und mit der Vinaigrette beträufeln.

Zum Schluss mit gehackten und gerösteten Walnüssen garnieren.