

# SALATHERZEN

MIT AVOCADO UND SPIEGELEI



Zeit Pers.  
20 min. 6



• FOR FOOD LOVERS •

# SALATHERZEN

## MIT AVOCADO UND SPIEGELEI

VORBEREITUNG: 10 MINUTEN

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN

GESAMTDAUER: 20 MINUTEN

ZUTATEN:

3 ROMANA-SALATHERZEN

2 AVOCADOS

6 KLEINE EIER

3 EL EGG MATE GEWÜRZE (GEWÜRZMÜHLE)

2 EL GERÄUCHERTER PAPRIKA

BALSAMICO DI MODENA IGP

### Zubereitung

Die Salatherzen in Viertel schneiden und in einer Grillpfanne kurz anbraten, sodass Grillstreifen entstehen. Dann auf einem Teller anrichten. Die Avocados halbieren, Kerne entfernen, Fruchthälften schälen und längs in Scheiben schneiden. Scheiben auf dem Salat schön verteilen. Spiegeleier braten und mit Egg Mate und Paprikapulver würzen. Gebratene Eier auf die Avocadoscheiben legen und das Ganze zum Schluss mit Balsamico beträufeln.

Die unterstrichenen Produkte in diesem Rezept erhalten Sie bei Oil & Vinegar.