



## Eivocado Sandwich



### Zutaten:

50 g (Erbsen-) Sprossen  
1 Handvoll Wildkräutersalat  
50 g Rotkohl, fein geraspelt  
2 kleine Stck. Avocado(s)  
70 g Frühstücksspeck  
2 EL Rapsöl  
4 Stck. Eier  
2 EL Herbaria Eivocado  
4 Scheibe(n) Sauerteig-Weißbrot



Rösle Salatschleuder



Zassenhaus  
Frühstücksbrett aus  
Akazienholz, 2er-Set



KitchenAid Toaster  
ARTISAN 2-Scheiben  
in liebesapfel rot



Berndes Bratpfanne  
b.green



GEFU Gourmet-  
Hobel Violino



OXO Good Grips 3-in-  
1-Avocadoschneider  
in grün



Herbaria Eivocado im  
Glas-Streuer



Opinel Brotmesser  
Parallèle No. 116

1

Sprossen und Wildkräuter-Salat waschen, zupfen und in einer Salatschleuder trockenschleudern. Rotkraut sehr fein schneiden oder hobeln.

2

Avocados halbieren, die Kerne entfernen, die Schalen abziehen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden.

3

Speck oder als vegetarische Alternative Tofu mit Rapsöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 5 Minuten lang knusprig braten, aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier abtropfen. Im Speckfett 4 Spiegeleier braten und währenddessen die Brotscheiben toasten oder unter dem Ofengrill rösten.

4

Die Brote nun abwechselnd mit den Zutaten belegen beginnend mit Avocadoscheiben. Diese mit dem Eivocado Gewürz von Herbaria würzen. Dann mit Sprossen, Salatblättern und gebratenem Speck belegen.

5

4 Sandwiches aus den belegten Broten zusammensetzen, dabei jeweils als Abschluss eine getoastete Brotscheibe mit Salatblatt und Spiegelei als Deckel verwenden und servieren.