Avocado-Brot mit Mango-Kiwi-Mozzarella und Butter

Bis 30 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Die Avocado halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die zweite Hälfte mit einer Gabel zerdrücken und mit Crème fraîche, Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft abschmecken.
2. Kiwi und Mango schälen und in Scheiben schneiden.
3. Den Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden.
4. Honig, Senf, Olivenöl, Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.
5. Die Brotscheiben zuerst mit Butter und anschließend mit der Avocadocreme bestreichen. Danach Blattspinat, Kiwi, Mango und Mozzarella auf das Brot legen und mit etwas Dressing beträufeln. Zum Schluss etwas Karotte über das Brot reiben und mit Gewürzen und Chilifäden garnieren.

Zutaten

- 3 Scheiben Vollkornbrot
- 1 Avocado
- 1 EL Crème fraîche
- 1 Mango
- 2 Kiwi
- 1 Packung GOLDSTEIG Mozzarella
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL heller Balsamico Essig
- Salz, Pfeffer
- 1 Möhre
- 1 Limette
- GOLDSTEIG Butter
- Handvoll Blattspinat
- ggf. Gewürze, Sesam und Chilifäden