

## Knurrhahn-Avocado-Salat auf geröstetem Schwarzbrot

Knurrhahn, Avocado und Schwarzbrot – perfekt kombiniert für den schnellen Hunger.



### Zutaten für 3 Portionen:

- 1 Avocado
- 1 Tomate
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Limette
- 2 EL Olivenöl
- Prise Zucker
- Prise Kreuzkümmel
- Salz und Pfeffer
- 6 Scheiben Schwarzbrot
- 1 EL Butter
- 3 Knurrhahnfilets

### Zubereitung:

- Avocado halbieren, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Tomate würfeln, Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Avocado, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, dem Saft einer Limette, Olivenöl, Zucker, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer vermengen.
- Schwarzbrot in der Pfanne mit Butter von beiden Seiten rösten, salzen.
- Knurrhahnfilets in einer Pfanne braten.
- Knurrhahnfilets unter das Gemüse mischen und auf dem lauwarmen Brot servieren.