



THOMY®



## BREAD PITT

### ZUTATEN

g Thomy Mayo mit Avocadoöl

g Bauernbrot

g Grüner Spargel

Stk gelbe Tomate

Stk. Radieschen

Stk Pflaumen + 8 Holzspiesse

Stk. Avocados, roh, alle handelsüblichen  
Sorten

g TK-Erbesen

Stk. Eier

Stk Tomaten, rot, reif, roh, ganzjähriger  
Durchschnitt

g Champignons

g Salz, Pfeffer

### ANWEISUNG

Schritt 1 Brotscheiben mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern. In einer heißen Pfanne von beiden Seiten knusprig anbraten. Auskühlen lassen.

Schritt 2 Spargel in kochendem Wasser 3 – 5 Min. blanchieren, Cherrytomaten halbieren, kurz anbraten.

Schritt 3 2 Eier ungefähr 6 Min. kochen. Aus dem anderen Ei ein Spiegelei braten.

Schritt 4 Die Champignons putzen und in einer Pfanne kurz mit Öl anbraten.

Schritt 5 Avocado, Radieschen und Tomaten kleinschneiden.

Schritt 6 Brote mit der THOMY Avocadoöl-Mayo bestreichen und wie auf dem Bild belegen. Salzen, pfeffern, mit Kresse und den Kräutern garnieren.



---

g Pfeffer

---

g Pfeffer

---

g Stängel Minze

---

g Basilikum

---

g Kresse