



## Avocadosandwich im Bagel mit Cheddar-Cheese

### Zutaten:

Garnelen  
Tomaten  
Frischkäse (Pfefferkäse)  
1 Avocado  
Bagel  
Spitzpaprika  
Butter  
Cheddar Cheese  
Rosmarin, Petersilie, Öl, Salz, Pfeffer  
Rapsöl

### Zubereitung:

Stellen Sie sich eine Pfanne bereit und heizen Sie diese auf.

Dann schneiden Sie die Bagels in Hälften.

Anschließend bestreichen Sie die Bagels mit Butter und rösten diese in der Pfanne an.

Danach schneiden Sie die Avocado in Streifen und belegen damit die Bagel. Dann stapeln Sie die Garnelen den Frischkäse und den Cheddar.

Das Ganze kommt dann für 4-5 Minuten bei 200 Grad in den Ofen.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Guten Appetit wünscht



FRANKEN  
FERNSEHEN