

Süßkartoffel-Toasties mit Spiegelei







LAKTOSEFREI* GLUTENFREI VEGETARISCH

Nährwerte (pro Portion)

Kalorien: ca. 539 kcal Kohlenhydrate: 53 g Proteine: 18 g Fette: 26 g

Für die Klopse (1 Portion):

- 200 g Süßkartoffel
- ½ Avocado
- ½ Limette
- 2 Eier
- 5 ml Öl zum Braten
- Gewürzen nach Belieben
- Kresse



Zubereitung

- Süßkartoffel gründlich waschen und anschließend in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Ofen vorheizen.
- 2. Süßkartoffel-Toast mit etwas Öl bepinseln und bei 190°C Umluft für 15-20 Minuten in den Backofen geben.
- 3. In der Zwischenzeit Avocadohälfte mit Hilfe einer Gabel zerkleinern, würzen und Limettensaft dazugeben und verrühren.
- 4. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und Eier hineingeben.
- 5. Anschließend nur noch Süßkartoffelscheiben mit Avocadomus und Spiegeleiern belegen und mit Kresse toppen. Bon Appetit!

