



Fiorella-Pita-Toast mit Schwartzau Extra Schwarzkirsch-Konfitüre

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

- 100 g **Fiorella di Tomino**
- 2 EL Schwartzau Extra
- Schwarzkirsche
- 2 Pita-Brote
- 1 Avocado
- 1 Chili
- 1 Handvoll Koriander



ZUBEREITUNG:

1. Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze / 180°C Umluft vorheizen. Chili in feine Scheiben schneiden. Avocado aus der Schale lösen, den Kern entfernen und in Scheiben schneiden. Mit Limettensaft beträufeln und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Alles beiseitestellen.
2. Fiorella di Tomino in Scheiben schneiden.
3. Die Pita-Brote mit je 1 EL Schwartzau Extra Schwarzkirsch-Konfitüre bestreichen und mit Fiorella di Tomino belegen. Ca. 10 bis 12 Minuten im Ofen backen, bis der Rand der Pita-Brote eine schöne Bräunung bekommen hat.
4. Die Pita-Brote aus dem Ofen nehmen und mit Avocado-Scheiben belegen. Mit Koriander und Chili garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 15 Minuten.

Nährwertangaben pro Portion: 550 kcal/2311 kJ, E 18,5, F 32, KH 47