

Zutaten	Menge	Kosten/ Einheit	Kosten/ Zubereitung
Kaltgeräucherter Schwarzer Heilbutt	1 kg	25,38/kg	25,38
Roggenbrot	10 Scheiben	0,10/St.	1,00
Tomaten	2 St.	0,20/St.	0,40
Avocado	1 St.	1,45/St.	1,45
Chili	20g	3,99/kg	0,08
Limette	1/2	0,40/St.	0,20
Kräuter	zum Garnieren		
<b>Gesamtkosten / Zubereitung (10 Portionen)</b>			<b>€28,51</b>
<b>Gesamtkosten pro Portion / 200g</b>			<b>€2,85</b>

**Zubereitung** - Einfach - ca. 8 Minuten

**Anrichten (für 10 Portionen)** - ca. 4 Minuten



## Stulle mit kaltgeräuchertem Schwarzen Heilbutt, Avocado & Chili

### Zutaten (10 Personen)

- 1 kg kaltgeräucherter Schwarzer Heilbutt
- 10 Scheiben Roggenbrot
- 2 St. Tomaten
- 1 St. Avocado
- 20 g Chili
- 1/2 Limette
- Kräuter zum Garnieren

### Zubereitung

- Heilbutt auftauen und gut abtropfen lassen
- das Brot unter dem Grill auf beiden Seiten toasten
- Avocado klein schneiden und mit Chili, Limettensaft und Salz/Pfeffer pürieren
- die Tomaten klein hacken
- Avocado Püree auf das Brot verteilen, geräucherte Heilbutt darauflegen, Tomatenstücke und Kräuter darüber streuen

**HINWEIS:  
WENIGE  
ZUTATEN**

