



Bruzzler Berner Style mit Knusper-Avocado und Ruckzuck-Grillbrötchen

4 Packung WIESENHOF Bruzzler Berner Style
 100 g Magerquark
 2 EL Milch
 4 EL Olivenöl + etwas zum Bestreichen
 3 Eier (Größe M)
 1 EL Apfelessig
 220 g + 5 EL Mehl
 1/2 Packung Backpulver
 8 getrocknete Tomaten (in Öl)
 2 reife Avocados
 1 EL Zitronensaft
 1 TL gemahl. Kreuzkümmel
 1 Msp. Cayennepfeffer
 100 g Taco-Chips

Schritt 1

Quark, Milch, Olivenöl, 1 Ei und Essig glattrühren. 220 g Mehl, 1 TL Salz und Backpulver mischen und zur Quarkmischung geben. Alles zu einem glatten, festen Teig verkneten.

Schritt 2

Tomaten abtropfen lassen und in grobe Stücke schneiden. Tomatenstücke unter den Teig kneten. Teig zu einer ca. 20 cm langen Rolle formen und in acht gleichgroße Stücke schneiden. Stücke zu flachen Brötchen formen und rundherum mit Olivenöl bestreichen.

Schritt 3

Avocados halbieren und den Stein entfernen. Fruchtfleisch vorsichtig aus der Schale lösen und in je vier Spalten schneiden. Spalten mit Zitronensaft beträufeln.

Schritt 4

In einem tiefen Teller zwei Eier verquirlen. 5 EL Mehl auf einen flachen Teller geben und mit Kreuzkümmel, Cayennepfeffer und 1 gestr. TL Salz vermengen. Taco-Chips fein zerkrümeln (z.B. in einem Gefrierbeutel) und ebenfalls auf einen flachen Teller geben.

Schritt 5

Avocadospalten zuerst im gewürzten Mehl, dann im Ei und zuletzt in den Chips wenden. In einer Pfanne portionsweise in heißem Öl unter Wenden goldbraun und knusprig braten.

Schritt 6

Brötchen auf geölte Grillschalen setzen und am Rand des Grills von beiden Seiten ca. 10 Minuten möglichst geschlossen grillen. Dabei ab und zu wenden. Bruzzler grillen und mit Brötchen und Knusper-Avocados servieren. Dazu schmeckt Trüffelmayonnaise. Hierfür einfach Salatmayonnaise mit etwas gehacktem Trüffel aus dem Glas verrühren.