



Special: Schnittchen mit Fetacreme und Ei

und mit Guacamole und marinierter Gurke



unter 20min



2 Personen

Vermisst du es auch, das Reisen? Keine Sorge, hier kommt ein kleiner Tagtraum für dich, denn mit unserem heutigen Rezept fantasierst du dich ganz leicht in ferne Gefilde! Inspiriert vom skandinavischen Smørrebrød gibt es zweierlei Schnittchen für deine herzhaft-Brunch-Einlage: einmal gekochtes Ei mit Feta auf frisch-cremigem Grund sowie die farbenfrohe Kombi aus Guacamole und süßsauer eingelegter Gurke. Herrlich!

- 2 Bio-Eier ³
- 1 Gurke
- 1 unbehandelte Limette
- 50g Feta ⁷
- 1 Packung Roggenbrot ^{1,7}
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Becher Guacamole
- 1 Päckchen Za'atar-Gewürzmischung ¹¹

- Salz und Pfeffer
- Zucker

- kleiner Topf
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Milch (7),
Sesamsamen (11). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Energie 737kcal, Fett 43.4g,
Kohlenhydrate 62.6g, Eiweiß 20.5g



In einem kleinen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen. Die **Gurke** mit einer Küchenreibe in dünne Scheiben hobeln. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen.



Die **Gurkenscheiben** mit der **Marinade** vermengen und ca. 5Min. ziehen lassen.



Die **Eier** in das kochende Wasser geben und bei niedriger Hitze 5-6Min. köcheln lassen, um **weich gekochte Eier** zu erhalten. Das Wasser für **wachsweiche Eier** 7-8Min. und für **harte Eier** 10Min. köcheln lassen. Die **Eier** abgießen und kalt abschrecken. Den Topf mit kaltem Wasser füllen und die **Eier** darin abkühlen lassen. Die abgekühlten **Eier** vorsichtig schälen und vierteln.



Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln.



2EL Limettensaft mit **½TL Limettenschale**, 2TL Zucker und ½TL Salz verrühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. **Tipp:** Wer die **Gurke** weniger säuerlich möchte, verwendet einfach etwas mehr Zucker.



3 Scheiben Brot mit der **Crème fraîche** bestreichen, mit den **Eiern** und dem **Feta** belegen und mit der **Kräuter-Gewürzmischung nach Geschmack** sowie Salz und Pfeffer würzen. Die **übrigen Brotscheiben** mit der **Guacamole** bestreichen und mit den Gurken belegen, mit ca. **½ TL Za’atar-Gewürzmischung** bestreuen und mit der **restlichen Limettenschale** garniert servieren.