



Special: Schnittchen mit Fetacreme und Ei

und mit Guacamole und marinierter Gurke



unter 20min



3-4 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 Smörrebröd 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!

- 4 Bio-Eier ¹
- 1 große Gurke
- 2 unbehandelte Limetten
- 100g Feta ³
- 2 Packungen Roggenbrot ^{2,3}
- 2 Becher Crème fraîche ³
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Pck. Guacamole
- 1 Pck. Za'atar-Gewürzmischung

- Salz und Pfeffer
- Zucker

- kleiner Topf
- Küchendreibe
- Zitruspresse

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 723kcal, Fett 42.8g,
Kohlenhydrate 61.5g, Eiweiß 20.0g



In einem kleinen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen. Die **Gurke** mit einer Küchenreibe in dünne Scheiben hobeln. Die **Limettenschalen** abreiben, dann die **Limetten** 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.



4EL Limettensaft mit **1TL Limettenschale**, 4TL Zucker und 1TL Salz verrühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. **Tipp:** Wer die **Gurke** weniger säuerlich möchte, verwendet einfach etwas mehr Zucker.



6 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. **1TL Za'atar-Gewürzmischung** bestreuen und mit der **restlichen Limettenschale** garniert servieren.