



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 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!

Was du von uns bekommst

- 2 Bio-Eier ¹
- 1 Gurke
- 1 unbehandelte Limette
- 50g Feta ³
- 1 Packung Roggenbrot ^{2,3}
- 1 Becher Crème fraîche ³
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Pck. Guacamole
- 1 Pck. Za'atar-Gewürzmischung ⁴

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sesamsamen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 730kcal, Fett 42.8g, Kohlenhydrate 62.7g, Eiweiß 20.3g



1. Zutaten vorbereiten

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.



2. Eier kochen

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.



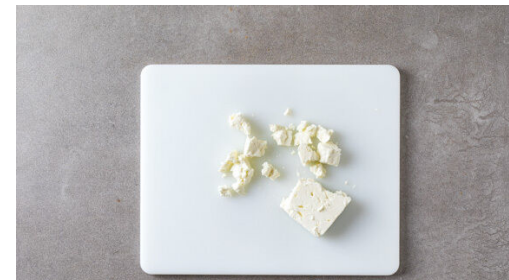
3. Marinade anrühren

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.



4. Gurke einlegen

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



5. Feta zerkrümeln

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



6. Fertigstellen & servieren

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. **½TL Za'atar-Gewürzmischung** bestreuen und mit der **restlichen Limettenschale** garniert servieren.