



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 Smørrebrød gibt es zweierlei Schnittchen für deine herzhafte 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 ³
- 1 Gurke
- 2 unbehandelte Limetten
- 100g Fetakäse ⁷
- 3 Packungen Roggenbrot ^{1,7}
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Becher Guacamole
- 1 Päckchen Dukkah-Gewürzmischung ¹¹

- Salz und Pfeffer
- Zucker

- kleiner Topf
- Küchendreibe
- Zitruspresse

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 836kcal, Fett 43.0g,
Kohlenhydrate 83.4g, Eiweiß 22.8g



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, bei niedriger Hitze 5-6Min. köcheln lassen, um **weich gekochte Eier** zu erhalten. Das Wasser für **wachsweiße Eier** 7-8Min. 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, nach Wunsch vierteln oder in Scheiben schneiden.



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.



7 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. Weitere **7 Scheiben** mit der **Guacamole** bestreichen und mit den **Gurken** belegen, mit ca. **1TL Dukkah-Gewürzmischung** bestreuen und mit der **restlichen Limettenschale** garniert servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**