



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 herzhafte 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 Minigurke
- 1 unbehandelte Limette
- 50g Fetakäse ⁷
- 2 Packungen Roggenbrot ^{1,7}
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Becher Guacamole
- 1 Päckchen Dukkah-Gewürzmischung ¹¹

- Salz und Pfeffer
- Zucker

- kleiner Topf
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 959kcal, Fett 43.7g,
Kohlenhydrate 106.1g, Eiweiß 26.0g



1. Zutaten vorbereiten



2. Eier kochen



3. Marinade anrühren

3. Marinade anrühren

A clear glass bowl filled with sliced cucumbers, showing the green skin and light green flesh. The bowl is placed on a light-colored, textured surface.

4. Gurke einlegen

A top-down view of a white square plate with a pile of yellow butter and a single square of butter on a dark grey textured surface.

5. Feta zerkrümeln

6. Fertigstellen & 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. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [#marleyspooning](#)