



Eier-Mayo-Sandwiches

mit Radieschen-Gurken-Salat



20-30min



3-4 Personen

Inspiziert vom dänischen Smørrebrød präsentiert dir Marley Spoon eine Variante des allzeit beliebten Eier-Sandwichs! Das passt zum Frühstück, Mittagessen oder Abendbrot, mit einem frischen Salat aus Radieschen und Gewürzgurken sowie leckerer Mayonnaise-creme. Dazu verleiht die Kresse dem Gericht eine nussige Schärfe!

Was du von uns bekommst

- 2 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 1 Spreewälder Gewürzgurke ¹⁰
- 1 Packung Radieschen
- 1 Packung Baguettebrot
- 1 Packung Kresse
- 1 Packung gemischter Salat
- 2 Päckchen körniger Senf ¹⁰
- 4 Eier ³

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluftfunktion
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

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

Allergene

Eier (3), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

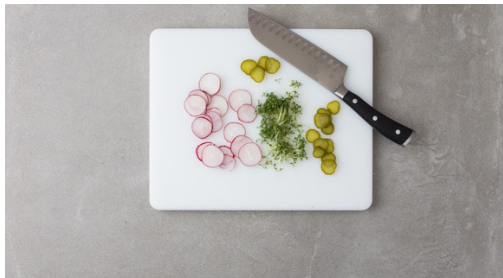
Nährwertangaben pro Portion

Energie 640kcal, Fett 27.8g, Kohlenhydrate 71.6g, Eiweiß 22.1g



1. Eier kochen

Den Backofen auf 200°C Umluft oder 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die **Eier** ca. 7Min. hart kochen, dann durch ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



4. Gemüse schneiden

Die **Kresse** mit einer Schere abschneiden und die **Hälfte der Kresse** mit je 1EL Olivenöl und Essig nach Wahl mischen. Die **Radieschen** putzen und in feine Scheiben schneiden. Die **Gewürzgurke** ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.



2. Creme mischen

Inzwischen die **Mayonnaise** mit dem **Senf**, 1EL Olivenöl, einer großzügigen Prise Salz und Pfeffer mischen.



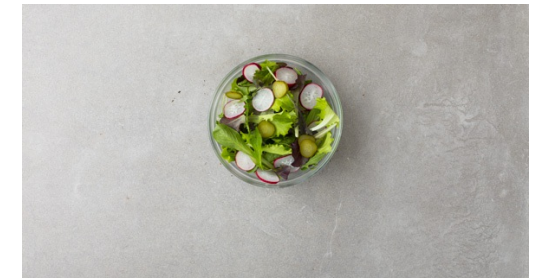
5. Creme fertigstellen

Die **Eier** schälen, mit einer Gabel zerdrücken und mit der **Mayonnaisecreme** mischen.



3. Brot aufbacken

Die **Brote** einmal quer halbieren, mit etwas Wasser befeuchten und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 7-8Min. im Ofen aufbacken, bis sie goldbraun sind.



6. Salat mischen

Zum Schluss die **Brötchen** quer aufschneiden, aber nicht durchschneiden! **Nach Geschmack** mit **Eiercreme** bestreichen und mit **Radieschen- und Gurkenscheiben** und **Kresse** belegen. Das **restliche Gemüse** mit dem **Salat** mischen und mit einem leichten **Dressing** aus je 1-2EL Olivenöl und Essig und 1 Prise Salz anmachen. Mit **Kresse** bestreuen und zu den **Sandwiches** servieren.