



## Special: Bagel mit Eiersalat und Lachs

dazu Gurkensalat mit Queller



ca. 25min



4 Portionen

Das Frühstück ist die wichtigste Mahlzeit des Tages, heißt es – neben allen anderen, würden wir sagen. Aber wer ein gutes Frühstück nicht schätzt, ist sein Abendessen nicht wert, also: Ofen anwerfen, Eier kochen, Gurke schneiden! Letztere wird exklusiv vom Queller eskortiert, der Sesambagel freut sich auf die Höhensonnen, und welcher Lachs könnte einer Ei-Senf-Mayo-Begleitung widerstehen? Wenn jetzt noch Murmeltiertag wäre ...

## Was du von uns bekommst

- 6 Bio-Eier <sup>1</sup>
- 2 Gurken
- 60g Queller
- 4 Bagels mit Sesam <sup>3,5,6</sup>
- 200g ASC-Räucherlachs <sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 6EL Mayonnaise <sup>1</sup>
- 2EL körniger Senf <sup>4</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroßer Topf mit Deckel

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

## Allergene

Eier (1), Fisch (2), Gluten (3), Senf (4), Sesamsamen (5), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 674kcal, Fett 36.0g, Kohlenhydrate 55.5g, Eiweiß 32.0g



### 1. Eier kochen

Den Backofen mit Grillfunktion oder Oberhitze-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Eier** in einem mittelgroßen Topf mit kaltem Wasser bedecken und abgedeckt zum Kochen bringen. Dann bei mittlerer Hitze in ca. 7Min. hart kochen.



### 4. Eiersalat zubereiten

Die **Eier** fein hacken und mit der 6EL Mayonnaise, **2EL körnigem Senf** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen.



### 2. Salat zubereiten

Inzwischen die **Gurken** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Mit dem **Queller**, je 1EL Olivenöl und Essig sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen.



### 3. Eier schälen

Die **Eier** unter fließendem Wasser kalt abschrecken und schälen.



### 5. Bagels aufbacken

Die **Bagels** aufschneiden, mit den Schnittflächen nach oben auf ein Backblech geben und 1-2Min. im Ofen aufbacken, bis die **Bagels** an den Rändern leicht bräunen.



### 6. Anrichten und servieren

Die **unteren Bagelhälfte** mit dem **Eiersalat** bestreichen und mit den **Räucherlachsschnetzen** belegen. Mit den **oberen Bagelhälfte**n abdecken und mit dem **Gurken-Queller-Salat** servieren.