



Special: Stulle de luxe mit Lachs und Ei

und mit Radieschen und Kräutern



ca. 20min



4 Portionen

Die gemeine Stulle hat sich wirklich gemacht in den letzten Jahren! Unsere heutige Luxusversion des Brots mit Belag wartet mit vielen verschiedenen frischen Kräutern auf, zudem gibt es gekochtes Ei und zarten Lachs, für ein bisschen Würze sorgen Radieschen. Alles in allem eine perfekte Brunch-Idee, und deshalb dürfen hier auch gerne ein paar liebe Menschen mehr mitessen ...

Was du von uns bekommst

- 4 Bio-Eier ¹
- 1 Bund Radieschen
- 10g Schnittlauch & Dill
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 4 Vollkornbaguettebrötchen ^{3,5}
- 1 Becher Crème fraîche ⁴
- 2

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter ⁴
- Salz und schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Airfryer
- kleiner Topf
- Küchenreibe

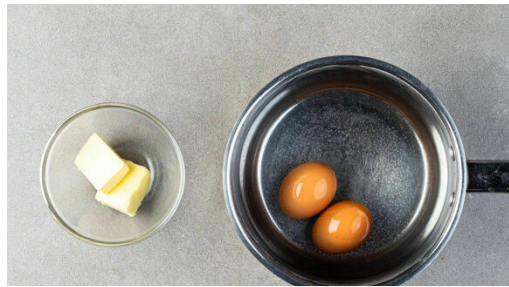
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Fisch** (2), **Gluten** (3), **Milch** (4), **Sesamsamen** (5).

Nährwertangaben pro Portion

Energie 801kcal, Fett 40.6g, Kohlenhydrate 71.2g, Eiweiß 27.6g



1. Eier kochen

In einem kleinen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen. 4EL Butter in eine kleine Schüssel geben und bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Die **Eier** 6Min. sanft köcheln lassen, dann kalt abschrecken, schälen und jedes **Ei** vierteln.
Tipp: Wer **hart gekochte Eier** bevorzugt, lässt sie 10Min. köcheln.



2. Radieschen hobeln

Die **Radieschen** in feine Scheiben hobeln.



3. Kräuter schneiden

Die **Dillspitzen** abzupfen und grob schneiden. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden.



4. Brötchen aufbacken

Den **fein geschnittenen Kerbel**, die **1/2 des Schnittlauchs** und **2TL Bratkartoffelgewürz** gründlich mit der weichen Butter vermengen, dann **7 Scheiben Brot** mit der **Kräuterbutter** bestreichen. Weitere **8 Scheiben Brot** mit der **Crème fraîche** bestreichen.



5. Belegen & garnieren

Die **Kräuterbutter-Brote** mit den **Radieschen** belegen, mit dem **restlichen Schnittlauch** garnieren und mit 1 Prise Pfeffer würzen.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Crème-fraîche-Brote** mit dem **Lachs** und den **Eiern** belegen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem **Dill** und dem **grob geschnittenen Kerbel** garnieren und mit den **Kräuterbutter-Broten** servieren.