



Special: Stulle de luxe mit Lachs und Ei

und mit Radieschen und Kräutern



ca. 20min



2 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

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

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ⁴
- Salz und schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Airfryer
- kleiner Topf
- Küchenreibe

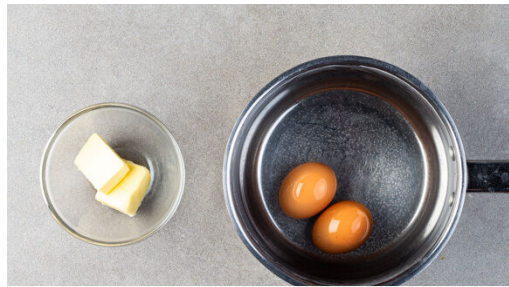
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 932kcal, Fett 41.4g,
Kohlenhydrate 95.5g, Eiweiß 31.1g



1. Eier kochen

In einem kleinen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen. 2EL 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.



4. Brötchen aufbacken

Die **½ des Schnittlauchs** und **1TL Gewürzmischung** gründlich mit der weichen Butter vermengen



2. Radieschen hobeln

Die **½ der Radieschen** in feine Scheiben hobeln. Die **übrigen Radieschen** werden für dieses Rezept nicht benötigt.



5. Belegen & garnieren

, dann **4 Scheiben Brot** mit der **Kräuterbutter** bestreichen. Weitere **4 Scheiben Brot** mit der **½ des Frischkäses** bestreichen. Die **Kräuterbutter-Brote** mit den **Radieschen** belegen, mit dem **restlichen Schnittlauch** garnieren und mit 1 Prise Pfeffer würzen.



3. Kräuter schneiden

Die **½ der Dillspitzen** abzupfen und grob schneiden. Die **½ des Schnittlauchs** in kleine Röllchen schneiden. Die **übrigen Kräuter** für ein anderes Rezept verwenden.



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.