



Special: Bagel mit Eiersalat und Lachs

dazu Gurkensalat mit Queller



ca. 25min



3-4 Personen

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 ³
- 2 Minigurken
- 2 Packungen Queller
- 3 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 1 Päckchen Senf ¹⁰
- 4 Bagels mit Sesam ^{1,6,11}
- 2 Packungen Räucherlachsschnetzel ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 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

Gluten (1), Eier (3), Fisch (4), Sojabohnen (6), Senf (10), Sesamsamen (11). 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 **Mayonnaise**, dem **Senf** und je kräftigen 1 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 2 Prisen 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.