



Special: Schnittchen mit Fetacreme und Ei

und mit Guacamole und marinierter Gurke



unter 20min



2 Personen

Vermisst du es auch, das Reisen? Keine Sorge, hier kommt ein kleiner Tagtraum für dich, denn mit unserem Frühstücksspecial fantasierst du dich ganz leicht in ferne Gefilde! Inspiriert vom skandinavischen Smörrebröd gibt es zweierlei Schnittchen für deine herzhaften Brunch-Einlage: einmal gekochtes Ei mit Feta auf frisch-cremigem Grund sowie die farbenfrohe Kombi aus Guacamole und süßsauer eingekochter Gurke. Herrlich!

Was du von uns bekommst

- 2 Bio-Eier³
- 1 Minigurke
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Packung Fetakäse
- 2 Packungen Roggenbrot^{1,7}
- 1 Becher Crème fraîche⁷
- 1 Päckchen Provence-Kräutermischung
- 1 Becher Guacamole
- 1 Päckchen Dukkah-Gewürzmischung¹¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Kochtipp

Wer keinen großen Hunger hat, kann die Schnittchen mit Fetacreme an einem Tag und die Schnittchen mit Guacamole an einem anderen Tag zubereiten.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 959kcal, Fett 43.7g, Kohlenhydrate 106.1g, Eiweiß 26.0g



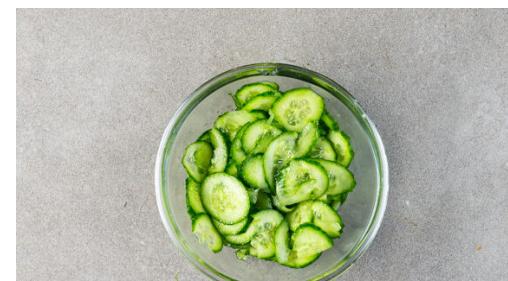
1. Zutaten vorbereiten

In einem kleinen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen. Die **Gurke** mit einer Küchenreibe in dünne Scheiben hobeln. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen.



2. Eier kochen

Die **Eier** in das kochende Wasser geben und bei niedriger Hitze 5-6Min. köcheln lassen, um **weich gekochte Eier** zu erhalten. Das Wasser für **wachsweiche Eier** 7-8Min. und für **harte Eier** 10Min. köcheln lassen. Die **Eier** abgießen und kalt abschrecken. Den Topf mit kaltem Wasser füllen und die **Eier** darin abkühlen lassen. Die abgekühlten **Eier** vorsichtig schälen und vierteln.



4. Gurke einlegen

Die **Gurkenscheiben** mit der **Marinade** vermengen und ca. 5Min. ziehen lassen.



5. Feta zerkrümeln

Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln.



3. Marinade anrühren

2EL Limettensaft mit 1/2TL Limettenschale, 2TL Zucker und 1/2TL Salz verrühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. **Tipp:** Wer die **Gurke** weniger säuerlich möchte, verwendet einfach etwas mehr Zucker.



6. Fertigstellen & servieren

4 Scheiben Brot mit der **Crème fraîche** bestreichen, mit den **Eiern** und dem **Feta** belegen und mit der **Provence-Kräutermischung nach Geschmack** sowie Salz und Pfeffer würzen. Weitere **4 Scheiben** mit der **Guacamole** bestreichen und mit den **Gurken** belegen, mit ca. **1/2TL Dukkah-Gewürzmischung** bestreuen und mit der **restlichen Limettenschale** garniert servieren.