



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 Smørrebrød gibt es zweierlei Schnittchen für deine herzhafte Brunch-Einlage: einmal gekochtes Ei mit Feta auf frisch-cremigem Grund sowie die farbenfrohe Kombi aus Guacamole und süßsauer eingelegter Gurke. Herrlich!

- 2 Bio-Eier ³
- 1 Minigurke
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Packung Fetakäse ⁷
- 2 Packungen Roggenbrot ^{1,7}
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Provence-Kräutermischung
- 1 Becher Guacamole
- 1 Päckchen Dukkah-Gewürzmischung ¹¹

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

- kleiner Topf
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

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

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



4. Gurke einlegen

2. Eier kochen

5. Feta zerkrümeln

3. Marinade anrühren

6. Fertigstellen & servieren

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**