



## Special: Schnittchen mit Fetacreme und Ei

und mit Guacamole und marinierter Gurke



unter 20min



3-4 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!



- 4 Bio-Eier <sup>3</sup>
- 1 Gurke
- 2 unbehandelte Limetten
- 100g Fetakäse <sup>7</sup>
- 3 Packungen Roggenbrot <sup>1,7</sup>
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Provence-Kräutermischung
- 2 Becher Guacamole
- 1 Päckchen Dukkah-Gewürzmischung <sup>11</sup>

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

- kleiner Topf
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Die Eier 10Min. kochen, wenn du sie lieber hart magst. 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 836kcal, Fett 43.0g,  
Kohlenhydrate 83.4g, Eiweiß 22.8g



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



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



Die **Eier** in das kochende Wasser geben, bei niedriger Hitze 5–6Min. köcheln lassen, um **weich gekochte Eier** zu erhalten. Das Wasser für **wachsweiche Eier** 7–8Min. 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, nach Wunsch vierteln oder in Scheiben schneiden.



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



**4EL Limettensaft** mit **1TL Limettenschale**, 4TL Zucker und 1TL Salz verrühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. **Tipp:** Wer die **Gurke** weniger säuerlich möchte, verwendet einfach etwas mehr Zucker.



**7 Scheiben Brot** mit der **Crème fraîche** bestreichen, mit den **Eiern** und dem **Feta** belegen und mit **Provence-Kräutermischung nach Geschmack** sowie Salz und Pfeffer würzen. Weitere **7 Scheiben** mit der **Guacamole** bestreichen und mit den **Gurken** belegen, mit ca. **1TL Dukkah-Gewürzmischung** bestreuen und mit der **restlichen Limettenschale** garniert servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**  
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**