



## 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 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

- 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>

## 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

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.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 836kcal, Fett 43.0g, Kohlenhydrate 83.4g, Eiweiß 22.8g



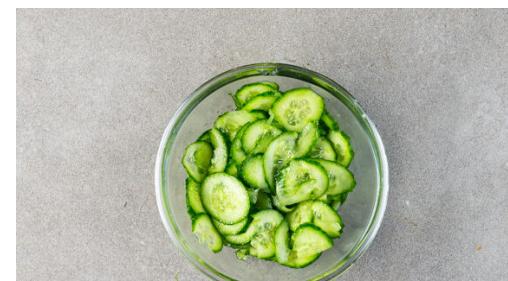
### 1. Zutaten vorbereiten

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



### 2. Eier kochen

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.



### 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

**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.



### 6. Fertigstellen & servieren

**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.