



Special: Stulle de luxe mit Lachs und Ei

und mit Radieschen und Kräutern



ca. 20min



3-4 Personen

Die gemeine Stulle hat sich wirklich gemacht in den letzten Jahren! Unsere heutige Luxusversion des Brots mit Belag wartet mit vielen verschiedenen frischen Kräutern auf, zudem gibt es gekochtes Ei und zarten Lachs, für ein bisschen Würze sorgen Radieschen. Alles in allem eine perfekte Brunch-Idee, und deshalb dürfen hier auch gerne ein paar liebe Menschen mehr mitessen ...

Was du von uns bekommst

- 4 Bio-Eier ³
- 1 Bund Radieschen
- 30g Kerbel, Schnittlauch & Dill
- 1 Päckchen Bratkartoffelgewürz
- 3 Packungen Roggenbrot ^{1,7}
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Packungen Räucherlachsschnetzel ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter ⁷
- Salz und schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- Küchenreibe

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

Kochtipp

Wer keinen großen Hunger hat, kann eine Sorte Stullen an einem Tag und die andere Sorte am nächsten Tag zubereiten.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Fisch (4), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 801kcal, Fett 40.6g, Kohlenhydrate 71.2g, Eiweiß 27.6g



1. Eier kochen

In einem kleinen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen. 4EL Butter in eine kleine Schüssel geben und bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Die **Eier** 6Min. sanft köcheln lassen, dann kalt abschrecken, schälen und jedes **Ei** vierteln.

Tipp: Wer **hart gekochte Eier** bevorzugt, lässt sie 10Min. köcheln.



2. Radieschen hobeln

Die **Radieschen** in feine Scheiben hobeln.



3. Kräuter schneiden

Die **Dillspitzen** abzupfen und grob schneiden. Die **1/2 des Kerbels samt feinen Stängeln** ebenfalls grob schneiden. Den **restlichen Kerbel** fein schneiden. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden.



4. Kräuterbutter zubereiten

Den **fein geschnittenen Kerbel**, die **1/2 des Schnittlauchs** und **2TL Bratkartoffelgewürz** gründlich mit der weichen Butter vermengen, dann **7 Scheiben Brot** mit der **Kräuterbutter** bestreichen. Weitere **8 Scheiben Brot** mit der **Crème fraîche** bestreichen.



5. Belegen & garnieren

Die **Kräuterbutter-Brote** mit den **Radieschen** belegen, mit dem **restlichen Schnittlauch** garnieren und mit 1 Prise Pfeffer würzen.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Crème-fraîche-Brote** mit dem **Lachs** und den **Eiern** belegen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem **Dill** und dem **groß geschnittenen Kerbel** garnieren und mit den **Kräuterbutter-Brot** servieren.