

Rezept

Lachsbrote mit Ei

Ein Rezept von Lachsbrote mit Ei, am 13.12.2025

Zutaten

- 2** Eier (M)
2 EL Sauerrahmbutter
5 Stängel Dill
Pfeffer

- 2 Scheiben** Sauerteigbrot
100 g geräucherter Lachs (in dünnen Scheiben)
4 TL Schmand

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal, 31 g F, 25 g EW, 19 g KH

Zubereitung

- 1.** Eier anstechen und in kochendem Wasser in ca. 10 Min. hart kochen. Dann abgießen, kalt abschrecken und abkühlen lassen.

- 2.** Die Brotscheiben mit der Butter bestreichen und mit dem Lachs belegen. Den Dill waschen und trocken tupfen, die Spitzen abzupfen und klein schneiden.

- 3.** Die Eier schälen, in Scheiben schneiden und auf den Brotchen auslegen. Schmand, Dill und etwas Pfeffer darüber geben.