Rezept

Lachsbrote mit Ei

Ein Rezept von Lachsbrote mit Ei, am 12.10.2024

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 Broten auslegen. Schmand, Dill und etwas Pfeffer darüber geben.