

Rezept

Smørrebrød mit Garnelen

Ein Rezept von Smørrebrød mit Garnelen, am 25.04.2024

Zutaten

4 Eier (M)	80 g Mayonnaise
¼ TL grob gemahlener schwarzer Pfeffer	1 Knoblauchzehe
1 Bund Brunnenkresse (ersatzweise 1 Schale Kresse)	180 g gegarte Garnelen (küchenfertig)
1 Bio-Zitrone	4 Scheiben Roggenbrot
4 TL Butter	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Die Eier in einem Topf mit Wasser bedecken und in ca. 8 Min. hart kochen. Abgießen und in Eiswasser abkühlen lassen. Die Eier dann pellen und in dünne Scheiben schneiden (am besten mit einem Eierschneider).
2. Mayonnaise und Pfeffer verrühren. Den Knoblauch schälen, dazupressen und unterrühren. Die Brunnenkresse waschen und trocken schütteln. Die Garnelen bei Bedarf abtropfen lassen. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale mit einem Zestenreißer in feinen Streifen abziehen.
3. Die Brotscheiben mit je 1 TL Butter bestreichen und leicht salzen. Die Eierscheiben fächerförmig darauflegen. Jeweils mittig einen Streifen Mayonnaise auftragen und die Garnelen mit dem Rücken nach oben daraufsetzen. Die Brunnenkresse dazwischenstecken, mit den Zitronenzesten bestreuen und servieren.