

EGG SANDWICH

ZUTATEN

Für 3-4 Sandwiches

- 4 Eier
- 60 g Sauerrahm
- 1 TL Zitronensaft
- 2 TL Dijon Senf
- 1 EL Schnittlauch
- Salz und schwarzer Pfeffer

Außerdem:

- Weiß- oder Schwarzbrot, in Scheiben geschnitten
- Frischer Babyspinat (oder Vogerlsalat)
- Gartenkresse oder Sprossen
- Schnittlauch



ZUBEREITUNG

1. Eier für 12 Minuten kochen, anschließend abkühlen lassen. Eier schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Spinat waschen und trocken schütteln.
3. Sauerrahm, Zitronensaft, Senf, Schnittlauch und etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Die fein gewürfelten Eier einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Hälfte der Brotscheiben mit Spinat belegen, dann großzügig mit dem Ei-Aufstrich bestreichen. Schnittlauch und Kresse/Sprossen darauf verteilen und mit einer Scheibe Brot abschließen. Guten Appetit! (Ursula Schersch)