



Ölz Dinkel Soft Sandwich mit Eiersalat

Einfach und lecker - auch perfekt für unterwegs!



Zutaten

4 Scheiben Ölz Dinkel Soft Sandwich

1 Handvoll Babyspinat

Für den Eiersalat:

4 Eier

2 Stück Essiggurken

Schnittlauch

2 EL Mayonnaise

2 EL Sauerrahm

2 EL Apfelessig

1 TL Estragonsenf

Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit

15 min

1. Eier kochen:

Eier hart kochen (ca. 10 Minuten), danach abschrecken und schälen.

2. Zutaten vorbereiten:

Essiggurken klein würfeln. Schnittlauch fein hacken.

3. Eier-Salat zubereiten:

Die geschälten Eier grob würfeln. Mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel gut verrühren. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

4. Servieren:

Ölz Dinkel Soft Sandwich Scheiben mit Babyspinat belegen. Den Eier-Salat darauf verteilen.

5. Genießen!

Ein cremiger, würziger Eier-Salat auf weichem Dinkel-Sandwich - perfekt für ein schnelles Frühstück oder eine leichte Mahlzeit!