



Ölz Dinkel-Haferbrot

mit Eiaufstrich und Gurken



Zutaten

12 Scheiben Ölz Dinkel-Haferbrot 450g
7 Stk Eier
1/2 Stk Salatgurke
150 g Creme Fraiche
Salz, Pfeffer
Radieschen zum Dekorieren

1. Die Eier hart kochen. In kaltem Wasser abschrecken und schälen. Fein würfeln.
2. Die Salatgurke waschen und schälen, reiben und auspressen. Die Eier mit der Salatgurke und der Creme fraiche kurz im Mixer durchpürieren.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Radieschen waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden.
5. 12 Scheiben Ölz Dinkel-Haferbrot halbieren. Je eine Hälfte mit dem Eiaufstrich bestreichen und mit Radieschenscheiben belegen. Die zweite Hälfte oben aufsetzen.

Umsetzung in Kooperation mit
Bloggerin CookingCatrin.