Ölz Dinkel Soft Sandwich mit Eiersalat & frischen Kräutern

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

Für 2 Portionen

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!