



Ölz Dinkelbrot mit cremigem Eiersalat & frischen Kräutern

Einfach, herzhaft & wunderbar frisch – perfekt für Frühstück oder Jause



Zutaten

2 Scheiben Ölz Dinkelbrot
3 Eier
2 EL Mayonnaise
1 TL Senf
1 kleine rote Zwiebel
1 EL frisch gehackter Schnittlauch
1 TL frische Kresse oder Microgreens
Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit

15 min

1. Eier kochen:

Eier ca. 8–9 Minuten hart kochen, anschließend kalt abschrecken und schälen.

2. Eiersalat zubereiten:

Eier grob hacken. Mit Mayonnaise und Senf vermengen. Rote Zwiebel fein würfeln und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Anrichten:

Ölz Dinkelbrot nach Wunsch leicht toasten oder frisch verwenden. Den Eiersalat großzügig darauf verteilen und mit Schnittlauch sowie frischer Kresse bestreuen.