



# Ölz Krustenbrot mit cremigem Eiersalat & frischen Kräutern

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



## Zutaten

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