



Belegte Brote mit Ei und Radieschen

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|------------|
| Eier | 2 St. |
| Schnittlauch, frisch | 20 g |
| Radieschen | 100 g |
| Roggenbrot | 4 Scheiben |
| Frischkäse, natur | 80 g |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf

1. In einem Topf ca. 2 l Wasser zugedeckt aufkochen. Eier im kochenden Wasser ca. 8 Min. hart kochen. Anschließend kalt abschrecken, pellen und quer in dünne Scheiben schneiden.
2. Derweil Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Radieschen waschen, Stiel und Wurzel entfernen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Brote gleichmäßig mit Frischkäse bestreichen, salzen und pfeffern. Mit Radieschen und Ei belegen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 225 kcal |
| Kohlenhydrate | 31 g |
| Eiweiß | 11 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 6 g |