



Stulle mit Krustenschinken und Ei



Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-------------------------------|---------------|
| Eier | 2 St. |
| Gewürzgurken | 3 St. |
| Mayonnaise | 5 EL |
| saure Sahne | 2 EL |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Roggenbrot | 4 Scheiben |
| Krustenschinken Aufschnitt | 8 Scheiben |
| Kressebeet | 10 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleiner Topf

1. In einem Topf ca. 1 l Wasser zugedeckt aufkochen. Eier in das kochende Wasser geben und ca. 7 Min. garen. Eier abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen. In Scheiben schneiden.
2. Gewürzgurken abtropfen lassen und fein würfeln. In einer Schüssel mit Mayonnaise und saurer Sahne verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Brotscheiben mit Mayonnaise bestreichen. Nach Belieben mit Ei und Krustenbraten belegen. Mit Kresse garnieren und Stulle mit Krustenschinken und Ei servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 373 kcal |
| Kohlenhydrate | 35 g |
| Eiweiß | 11 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 21 g |