



Smorrebrød mit Garnelen & Ei

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

1 Ganzes	dunkles Roggenbrot	4 Stück	Eier M
200 g	Garnelen in Lake gekocht	4 EL	Schmand
200 g	Saure Gurken im Sud (wichtig)	1 Stück	Zitrone
50 g	Butter	1 TL	Salz
1 Bund	gehackte Frühlingszwiebel		Pfeffer grob oder fein nach Belieben

Zubereitung

Zubereitung

1. Brot in handflächengroße Stücke schneiden. Im Toaster, Ofen oder Pfanne leicht rösten.
2. Schmand mit etwas Salz, Zitronenabrieb und 4 EL Gurkensud vermengen.
3. Brot mit Butter beschmieren, mit abgetropften Garnelen und Gurkenstreifen belegen.
4. Schmand auf die Garnelen setzen und mit gehackten gekochtem Ei belegen.
5. Mit Frühlingszwiebeln garnieren.