



## 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.