

# MARLEY SPOON



## Eier-Mayo-Sandwiches

mit Radieschen-Gurken-Salat



20-30min



2 Personen

Inspiziert vom dänischen Smørrebrød präsentiert dir Marley Spoon eine Variante des allzeit beliebten Eier-Sandwichs! Das passt zum Frühstück, Mittagessen oder Abendbrot, mit einem frischen Salat aus Radieschen und Gewürzgurken sowie leckerer Mayonnaise-creme. Dazu verleiht die Kresse dem Gericht eine nussige Schärfe!

## Was du von uns bekommst

- 1 Spreewälder Gewürzgurke <sup>10</sup>
- 1 Packung gemischter Salat
- 1 Packung Radieschen
- 2 Eier <sup>3</sup>
- 1 Packung Kresse
- 1 Päckchen Mayonnaise <sup>3,6,9,10</sup>
- 1 Päckchen körniger Senf <sup>10</sup>
- 2 Baguettebrötchen <sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluftfunktion
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

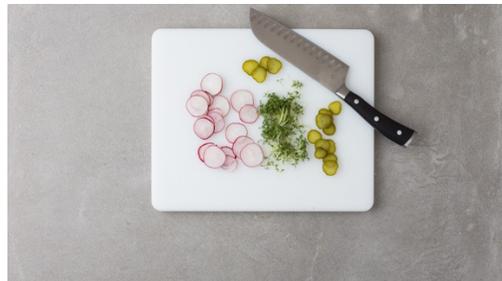
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 935.0kcal, Fett 29.8g, Eiweiß 33.5g, Kohlenhydrate 125.2g



### 1. Eier kochen

Den Backofen auf 200°C Umluft oder 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die **Eier** ca. 7Min. hart kochen, dann durch ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



### 4. Gemüse schneiden

Die **Kresse** mit einer Schere abschneiden und die **Hälfte der Kresse** mit je 1EL Olivenöl und Essig nach Wahl mischen. Die **Radieschen** putzen und in feine Scheiben schneiden. Die **Gewürzgurke** ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.



### 2. Creme mischen

Inzwischen die **Mayonnaise** mit dem **Senf**, 1EL Olivenöl, einer großzügigen Prise Salz und Pfeffer mischen.



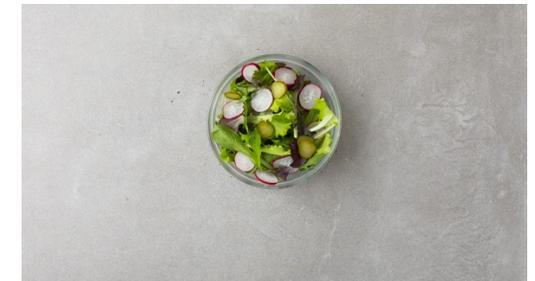
### 5. Creme fertigstellen

Die **Eier** schälen, mit einer Gabel zerdrücken und mit der **Mayonnaisecreme** mischen.



### 3. Brot aufbacken

Die **Brötchen** mit etwas Wasser befeuchten und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 2-5Min. im Ofen aufbacken, bis sie goldbraun sind.



### 6. Salat mischen

Zum Schluss die **Brötchen** quer aufschneiden, aber nicht durchschneiden! **Nach Geschmack** mit **Eiercreme** bestreichen und mit **Radieschen- und Gurkenscheiben** und **Kresse** belegen. Das **restliche Gemüse** mit dem **Salat** mischen und mit einem leichten **Dressing** aus je 1-2EL Olivenöl und Essig und 1 Prise Salz anmachen. Mit **Kresse** bestreuen und zu den **Sandwiches** servieren.