



Englisches Sandwich mit Ei

und Radieschen-Gurken-Salat



20-30min



2 Personen

Inspiziert vom dänischen Smørrebrød präsentiert dir Marley Spoon eine Variante des allzeit beliebten Eier-Sandwiches! Ob zum Frühstück, Mittagessen oder Abendbrot, das knusprige Baguettebrötchen mit Ei, frischem Salat aus Radieschen und Gewürzgurken und leckerer Mayonnaisecreme geht einfach immer. Dazu verleiht die Kresse dem Gericht eine feine, nussige Schärfe.

Was du von uns bekommst

- 2 Eier ³
- 1 Päckchen Mayonnaise ^{3,6,9,10}
- 1 Päckchen körniger Senf ¹⁰
- 2 Baguettebrötchen ¹
- 1 Packung Kresse
- 1 Packung Radieschen
- 1 Spreewälder Gewürzgurke ¹⁰
- 1 Packung gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Kochtopf
- Küchenschere
- 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 623.0kcal, Fett 34.9g, Eiweiß 18.2g, Kohlenhydrate 56.1g



1. Eier kochen

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



4. Gemüse schneiden

Die **Kresse** mit einer Schere vom Beet schneiden, die **1/2 der Kresse** mit je 1EL Olivenöl und Essig nach Wahl mischen. Die **1/2 der Radieschen** putzen und in feine Scheiben schneiden. **Tipp:** Wer mag, kann auch alle **Radieschen** verwenden. Die **Gewürzgurke** ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.



2. Mayonnaisecreme mischen

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



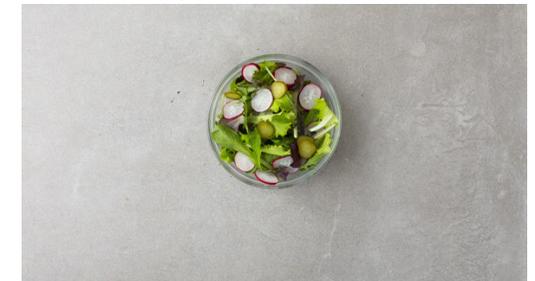
5. Eier untermischen

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



3. Brötchen aufbacken

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



6. Salat mischen

Die **Brötchen** auf-, aber nicht durchschneiden. Nach Geschmack mit der **Mayonnaise-Ei-Creme** bestreichen und mit den **Radieschen- und Gurkenscheiben** sowie **Kresse** belegen. Das **restliche Gemüse** mit dem **Salat** mischen und mit einem **Dressing** aus je 1-2EL Olivenöl und Essig sowie 1 Prise Salz anmachen. Den **Salat** mit **Kresse** bestreuen und zu den **Sandwiches** servieren.