



SCHINKEN-KÄSE-BROT MIT EIERSALAT

Zutaten:

Zutaten für 2 Portionen: 2 Scheiben Lieken Urkorn Roggenbäcker, 75g Creme Fraiche, 50g Cheddarkäse, 25g Gewürzgurke, 6 dünne Scheiben Datenschinken, 2 Eier, 1/2 kleiner Kopf Römersalat, 1/2 rote Zwiebel, 1/4 Glas Kapern, 1/4 Schnittlauch, 1/4 Beet Gartenkresse, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Gurke waschen, Zwiebel schälen und beides fein würfeln. Eier kochen und ebenfalls fein würfeln. Kapern abtropfen lassen. Schnittlauch waschen und in feine Ringe schneiden. Eier, Gurke, Zwiebel, Kapern und Schnittlauch mit Crème Fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Käse in Streifen schneiden. Lieken Urkorn Roggenbäcker mit Salat belegen, Eiersalat aufstreichen und mit Schinken und Käsestreifen garnieren. Kresse darüber streuen.

Eieiei, guten Appetit!

