Baguette mit Forellencreme und Ei

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Eier	4 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Forelle, geräuchert	250 g
Schnittlauch, frisch	10 g
Mayonnaise	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Baguette	2 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf mit Deckel

1. In einem Topf ca. 1 l Wasser zugedeckt aufkochen. Eier in das kochende Wasser geben und ca. 7 Min. garen. Eier abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen.

2. Eier fein würfeln. Zwiebel halbieren, schälen und fein hacken. Forelle fein hacken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.

3. In einer Schüssel Eier, Zwiebel und Forelle mit Mayonnaise vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Baguette in Scheiben schneiden, mit Forellencreme bestreichen und mit Schnittlauch garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	504 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	28 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	25 g