



Brot mit Petersilien-Eiersalat

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Eier	6 St.
Petersilie, frisch	10 g
Salatgurken	0.5 St.
Radieschen	0.5 Bund
Sonnenblumenkernbrot	8 Scheiben
Senf	1 TL
Mayonnaise	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf mit Deckel

1. Wasser in einem Topf zugedeckt aufkochen. Eier anpieksen, in das kochende Wasser geben und ca. 7 Min. garen. Eier abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen.
2. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Gurke und Radieschen waschen, Enden entfernen und in feine Scheiben schneiden. Gekochte Eier fein hacken. Brot nach Belieben toasten.
3. In einer Schüssel Eier mit Petersilie, Senf und Mayonnaise vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Brot verteilen und mit Radieschen und Gurke garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	512 kcal		
Kohlenhydrate	41 g	Ballaststoffe	6 g
Eiweiß	20 g	Fette	28 g