

# Eier-Aufstrich

Zeit gesamt  
20min



Zubereitungszeit  
10min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Eier	4 St.
Schnittlauch, frisch	10 g
Zwiebeln, rot	0.5 St.
Schmand	200 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Roggenbrot	4 Scheiben

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf

1. In einem Topf ca. 1 l Wasser aufkochen. Eier im siedenden Wasser ca. 10 Min. garen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen.
2. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Ringe schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Gekochte Eier fein hacken.
3. In einer Schüssel alles mit Schmand vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eier-Aufstrich mit Brot servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	339 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	17 g