






Smorrebröd mit Sprotten

 Leicht  15 min  4 Personen

Zutaten

- 8 Sprotten
Art.-Nr. 84191 auf
www.deutschesee.de/shop
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer
- 2 Sahne
- 1 Gartengurke, klein
- 8 Radieschen
- 1 Bund Schnittlauch
- 4 Scheiben Schwarzbrot,
körnig
- 4 EL Butter
- 4 Salatblätter

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Für das Rührei die Eier aufschlagen, würzen und mit der Sahne verquirlen. Die Ei-Masse in einer Pfanne zu einem cremigen Rührei verarbeiten.

Schritt 02

Die Gurke und Radieschen waschen und in feine Scheiben hobeln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Schritt 03

Auf die vier Brotscheiben Butter schmieren und mit jeweils einem Salatblatt belegen. Das Rührei auf die Brote verteilen und mit Radieschen und Gurken belegen. Jeweils zwei Sprotten auf ein Brot geben und mit Schnittlauch bestreuen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür