



Thüringer Schinkenbrot

mit Kochschinken, cremigen Eieraufstrich und frischem Dill

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Scheiben WOLF Thüringer Kochschinken
- 4 Scheiben Bauernbrot
- 1 Bund Dill
- 1 Handvoll getrocknete Blüten

Für den Eieraufstrich:

- 8 Eier
- 100 g Sauerrahm
- 100 g stichfester Naturjoghurt
- 1 EL Honig-Dijon-Senf
- 1 EL frisch geriebener Meerrettich
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

So wird's gemacht:

1. Die Eier in einen Topf mit Wasser geben und zum Kochen bringen. Ca. 6 Minuten köcheln lassen und in kaltem Wasser abschrecken. Die Eier schälen, in Würfel schneiden und mit Sauerrahm, Joghurt, Senf und Meerrettich in eine Schüssel geben und gut verrühren. Etwas Olivenöl begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Dill waschen, trockenschleudern und fein hacken.
3. Die Brotscheiben mit dem Eieraufstrich bestreichen und mit Kochschinken belegen. Zum Schluss noch mit dem Dill und den getrockneten Blüten garnieren und schon kann serviert werden.

Servieren und genießen. Guten Appetit!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog