

## Ostereier-Stulle

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten



Foto: Kai Schwabe

### Zutaten für 2 Portionen:

2 hartgekochte Ostereier  
50 g Joghurt  
1 TL mittelscharfer Senf  
Jodsalz, Pfeffer  
4 Radieschen  
2 Scheiben Bauernbrot  
20 g Rama 100 % pflanzlich  
etwas Gartenkresse

### Zubereitung:

1. Eier pellen und halbieren. Eigelb und Eiweiß klein würfeln. Joghurt mit Senf glatt rühren. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Radieschen putzen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Bauernbrotscheiben mit Rama bestreichen. Klein gewürfeltes Ei darauf geben. Mit etwas Joghurtsauce beträufeln. Mit Radieschenscheiben belegen und mit Kresse bestreuen.

### Energie- und Nährstoffgehalt pro Portion:

Energie: 275 kcal/1151 kJ, Fett: 13 g, davon gesättigte Fettsäuren: 3,7 g, Kohlenhydrate: 27 g, davon Zucker: 3,2 g, Ballaststoffe: 3,4 g, Eiweiß: 12 g, Salz: 0,96 g