



BELEGTE PUMPERNICKEL MIT EI

Fingerfood neu interpretiert: die belegten Pumpernickel mit Ei bringen Abwechslung auf eure Gartenparty!

ZEITSCHÄTZUNG
30 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

Für 18 Brötchen:

- 1 Packung Simply Good gekochte Eier
- Rote Rüben Dip
- 1 Packung Pumpernickel
- 1 Packung Frischkäse
- 1 Packung Pistazien

SO GELINGT'S DIR

1 Den Pumpernickel in runde Scheiben schneiden.

2 Den Frischkäse öffnen und die Scheiben damit bestreichen.

3 Die Eier schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden

4 Unseren Rote Rüben Dip zubereiten und in einen Spritzbeutel füllen

5 Anschließend den Pumpernickel damit belegen und den Rote Rüben Dip häppchenweise obendrauf spritzen.

6 Zum Schluss die geschälten Pistazien fein zerhacken und die Brötchen damit verfeinern.