



# BELEGTE PUMPERNICKEL MIT EIER

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.