



Ricetta con Pan di Segale Dailybread

Sandwich Pan di Segale

Ingredienti

- 8 fette Pan di Segale
- 2 uova
- metà cetriolo
- 2 pomodori
- erba cipollina q.b.
- formaggio quark q.b.
- sale
- pepe

Preparazione

Fate cuocere le uova sode in acqua bollente per ca. 12 minuti. Fermate la cottura sotto l'acqua fredda e sgusciatele. Tagliate a fettine sottili le uova, il cetriolo e i pomodori. Tagliuzzate finemente l'erba cipollina e mescolate con il quark. Salate e pepate. Spalmate il quark aromatizzato su 4 fette di pane. Rivestite con le fettine di cetriolo, di pomodoro e d'uovo. Terminate con una seconda fetta di pane.