

## Rezept

# Eier-Sandwich mit Sardellen

Ein Rezept von Eier-Sandwich mit Sardellen, am 05.08.2024

## Zutaten

<b>2</b> Sardellenfilets (in Öl, aus dem Glas)	<b>100 g</b> geröstete, gehäutete Paprikaschoten (aus dem Glas)
<b>1</b> hart gekochtes Ei (Größe M)	<b>2</b> Mini-Romanasalatblätter
1/2 Baguette (ca. 120 g)	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>4 EL</b> Mayonnaise	<b>1 TL</b> Harissa
<b>1 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft	Salz
Cayennepfeffer	<b>2</b> Prisen Zucker
<b>4</b> Basilikumblättchen	

## Rezeptinfos

Portionsgröße 1 | Schwierigkeitsgrad leicht

## Zubereitung

1. Sardellenfilets und Paprikaschoten abtropfen lassen, die Paprika längs halbieren. Das Ei schälen und in Scheiben schneiden. Die Romanasalatblätter waschen und gut trockentupfen.
2. Für das Chili-Aioli Knoblauchzehe schälen und durch die Presse drücken oder fein hacken. Mit Mayonnaise, Harissa und frisch gepresstem Zitronensaft verrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken.
3. Baguette längs ein-, aber nicht durchschneiden, so dass es an einer Seite noch zusammenhält. Weiches Brotinnere mit der Hand herauslösen (z. B. für Semmelbrösel verwenden), dann jede Baguette-Hälfte mit 1 EL Chili-Aioli bestreichen.
4. Untere Brothälfte mit Salat, Paprika, Sardellen, Ei und Basilikumblättchen belegen. Noch 1 EL Chili-Aioli darauf verteilen.
5. Baguette-Hälften zusammenklappen, leicht andrücken, mit einem scharfen Messer schräg halbieren.