Rezept

Eierbrote mit Remoulade

Ein Rezept von Eierbrote mit Remoulade, am 03.05.2024

Zutaten

- **5** Eier (Größe M)
- 1/4 Bund Schnittlauch
- **1** in Öl eingelegtes Sardellenfilet (wer mag)
- **75 g** Mayonnaise
- Salz
- **2** Laugenstangen oder 12 dünne Scheiben Baguette
- **2** Gewürzgurken
- **2 TL** Kapern (wer mag)
- **1** Frühlingszwiebel (wer mag)
- **3 EL** saure Sahne
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Eier an den runderen Seiten anpieksen und in 8-10 Minuten in kochendem Wasser hart kochen. Abschrecken, abkühlen lassen. Inzwischen die Gewürzgurken in winzige Würfel schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen teilen. Nach Belieben Kapern und Sardellenfilet sehr fein hacken, die Frühlingszwiebel waschen, putzen und fein hacken.

2. Die Eier schälen und 4 Eier in Scheiben schneiden, das restliche Ei klein würfeln. Mayonnaise und Sahne verrühren, Gurken, Schnittlauch und Eiwürfel untermischen. Eventuell mit Kapern, Sardellenfilet und Zwiebel verfeinern, salzen und pfeffern.

3. Die Laugenstangen schräg in Scheiben schneiden. Die Laugen- oder Baguettescheiben mit der Remoulade bestreichen und mit den Eierscheiben belegen, fertig!