

Rezept

Eiersandwich mit Remoulade

Ein Rezept von Eiersandwich mit Remoulade, am 25.05.2024

Zutaten

1 Gewürzgurke	2 gehäufte EL Salatmayonnaise
1 TL mittelscharfer Senf	2 TL gemischte TK-Kräuter
Pfeffer	2 hart gekochte Eier
1 Tomate	4 Scheiben Mehrkorn-Toastbrot
1/2 Beet Kresse	Frischhaltefolie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Für die Remoulade die Gewürzgurke sehr fein würfeln. Mayonnaise, Senf, Gurkenwürfel und Kräuter verrühren und mit Pfeffer abschmecken.

2. Eier pellen und in Scheiben schneiden. Tomate waschen, den Stielansatz entfernen und die Tomate ebenfalls in Scheiben schneiden.

3. Die Toastscheiben mit Remoulade bestreichen. 2 Scheiben mit Tomate und Ei belegen. Kresse mit einer Schere vom Beet schneiden und darüberstreuen. Die beiden übrigen Toastscheiben auflegen. Sandwiches diagonal halbieren und für den Transport in Frischhaltefolie einwickeln.