

## Rezept

# Eiersandwich mit Remoulade

Ein Rezept von Eiersandwich mit Remoulade, am 23.04.2024

## Zutaten

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