Rezept

Sandwiches mit Eiercreme

Ein Rezept von Sandwiches mit Eiercreme, am 14.11.2026

Zutaten

4	Eier
2 EL	Olivenöl
	Salz
1 Bund	1 kleines Bund Petersilie
	Butter zum Bestreichen
1 TL	Senf
100 g	Crème fraîche
	Pfeffer
12 Scheiben	Sandwichtoastbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Die Eier in 10-12 Min. hart kochen, kalt abschrecken und pellen. Die Eier halbieren, die Eigelbe herauslösen und im Mixer (oder in einem hohen Aufschlaggefäß mit dem Pürierstab) mit Senf, Öl und Crème fraîche fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Eiweiße in winzige Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter fein hacken. Die Eiweiße und Petersilie zur Eiercreme geben und untermischen.

3. Die Brotscheiben eventuell entrinden und diagonal in Dreiecke schneiden. 12 Dreiecke mit Butter bestreichen. Die Eiercreme darauf verteilen. Die restlichen Dreiecke obendrauf legen und leicht andrücken. Die Sandwiches bis zum Büfettaufbau kalt stellen.