



ZUTATEN

- 12 Scheiben Körnerbrot
- 10 Bio Eier
- 1 Dose Mandarinen
Abtropfgewicht: 175g
- 80ml Salatcreme
- 2 TL körniger Senf
- 1TL Dijonsenf
- 2 EL Zucker
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

REZEPT: FRUCHTIGES EIERSALAT-SANDWICH

1. Die Eier ca. 12 Minuten hart kochen, kalt abschrecken und für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen
2. Für die Sauce die Salatcreme mit dem körnigen Senf, dem Dijonsenf und dem Zucker verrühren. Ca. 2 EL Mandarinen saft aus der Dose zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
3. Die Eier in kleine Stücke schneiden und zur Sauce geben
4. Die Mandarinen abtropfen lassen, in kleine Stücke schneiden und zur Sauce und den Eiern geben
5. Alles vorsichtig unterheben und etwas ziehen lassen
6. Das dunkle Körnerbrot in dicke Scheiben schneiden und eine Seite je mit dem Eiersalat und dem Schnittlauch belegen. Eine weitere Scheibe Brot darauf setzen und Sandwich bei Bedarf mit einem Zahnstocher in Form halten

REICHT FÜR 6 PERSÖNCHEN
DAUERT 50 MINUTEN
(VORBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN)



NOTIZEN

