



Japanese Egg Sandwich

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

- 4 Stück
- 100 g Mayonnaise
- 4 EL Reisessig oder Zitronensaft
- 1 TL Zucker
- 1 EL Milch
- 1 TL Salz
- 8 Eier, hart gekocht, klein gewürfelt
- 8 Toastscheiben
- 1 Bund Schnittlauch, fein gehackt



Und so wird's gemacht

Zubereiten: 15min

Auf dem Tisch in: 15min

Für klassische Sandwiches die Ränder des Toastbrots vor dem Bestreichen wegschneiden und zu Croûtons oder Paniermehl verarbeiten.

Mayonnaise, Essig oder Zitronensaft, Zucker, Milch und Salz vermischen.

Eier sorgfältig unter die Masse heben.

Die Hälfte der Toastscheiben mit der Masse bestreichen, mit restlichen Scheiben zudecken.

Sandwiches halbieren, mit Schnittlauch bestreuen, servieren



Meine Anmerkungen: