Ei-Tomaten-Aufstrich

Das Rezept für den Ei-Tomaten-Aufstrich ist einfach und schnell in der Zubereitung. Ein wunderbarer Aufstrich auf Vollkornbrot, den jeder mag.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

4 Stk.	Eier
2 Stk.	Tomaten
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Créme frâiche
1 Bund	Petersilie
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Das Rezept **Ei-Tomaten-Aufstrich** lässt sich schnell und einfach zubereiten. Zuerst die Eier hartkochen, im Anschluss kalt abschrecken und dann pellen und fein hacken.

2. Ebenfalls Zwiebel schälen und fein hacken.

3. Die Tomaten von den Strünken entfernen und für einen kurzen Moment in kochendes Wasser legen, unter kaltem Wasser abschrecken und danach die Haut komplett abziehen.

4. Nun die Tomaten vierteln, die Kerne entfernen und in Würfelchen schneiden.

5. Die Petersilie gut waschen, abtropfen lassen und sehr fein hacken.

6. Anschließend die Zwiebel, Eier und Tomatenwürfel in einer Schüssel vermengen und Crème fraîche unterrühren.

7. Kurz vor dem Servieren die Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp

Der Ei-Tomaten-Aufstrich schmeckt besonders köstlich auf frischem Vollkornbrot und Gebäck.