

Eier-Gurken-Sandwiches mit Senfcreme

Leicht, gesund und lecker: Das sind die Eier-Gurken-Sandwiches mit Senfcreme, die mit diesem Rezept im Handumdrehen zubereitet werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

4 Stk.	Eier
150 g	Salatgurken
4 EL	Mayonnaise
2 EL	Senf
1 EL	Zitronensaft
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Zucker
6 EL	Kresse
10 Scheiben	Toastbrot

Zubereitung

1. Für die Eier-Gurken-Sandwiches mit Senfcreme zunächst die Eier hart kochen, mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Gurke waschen und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Mayonnaise, Senf und Zitronensaft zu einer Creme verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
3. Toastscheiben in der bevorzugten Länge toasten. Die Hälfte der Toasts mit der Senfcreme bestreichen und mit den Eier- und Gurkenscheiben belegen. Kresse darüber streuen.
4. Jeden belegten Toast mit einer Toastscheibe bedecken. Diagonal durchschneiden und sofort

servieren oder bis dahin kalt stellen.

Tipp

Die Eier-Gurken-Sandwiches mit Senfcreme sind ideal für's Büro, Wanderungen oder lange Autofahrten.