

Gekochte Eier mit Fleischsalat



Zutaten für acht Stück:

4 Eier
8 TL Fleischsalat
2 Essigurken (Garnitur)
1 Tomate (Garnitur)
4 kleinere Salatblätter (Garnitur)

1. Eier in 10 Minuten hart kochen. Abschrecken und abkühlen lassen. Schalen und halbieren.
2. Tomate kurz überbrühen, Haut abziehen und achteln. Kerne und Stege entfernen, sodass 8 Tomatenfilets entstehen.
3. Halbierete Eier auf gewaschenen und getrockneten Salatblättern anrichten. Je einen TL Fleischsalat darauf geben. Mit Tomatenfilets und/oder Essigurkenscheiben garnieren.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 20 min, Partygerichte, Häppchen, 50er Jahre, Eier, Wurstwaren, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023