

Roggenbrottaler mit Lachsschinken und Wachtelei



Zutaten für 4 Stück:

4 Scheiben Roggenbrot oder Mischbrot

Butter

4 Scheiben Lachsschinken, alternativ geräucherte Putenbrust

2 Wachteleier

2 TL Crème fraîche oder Mayonnaise

Remoulade (optional)

1. Wachteleier 4 min hart kochen, abschrecken und abkühlen lassen.

2. Inzwischen runde Scheiben aus den Roggenbroten ausstechen. Roggenbrotscheiben mit Crème fraîche oder alternativ mit Mayonnaise bestreichen, mit Lachsschinken oder geräucherter Putenbrust belegen.

3. Wachteleier schälen und halbieren. Auf einen Klacks Mayonnaise oder Remoulade setzen.

Hinweise:

Die Garnitur links auf dem Bild sind Stückchen von eingelegter Paprika und Zwiebelstückchen aus einem Essiggurkenglas.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Partygerichte, Roggenbrottaler, Schinken, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 25.01.2021