

Kleine "Fliegenpilze" aus Wachteleiern und Kirschtomaten



Zutaten für 12 Stück:

12-14 Wachteleier

12 Kirschtomaten

Mayonnaise

Salatblätter für Garnitur
(optional)

1. Wachteleier anstechen und 4 Minuten kochen. Dann in kaltem Wasser abkühlen lassen. Am besten jeweils einige mehr kochen, bei Schalen von Wachteleiern kann schon mal was schief gehen.

2. Wachteleier schälen, am stumpfen Ende abschneiden, damit sie gut stehen. Auch oben ein kleines Stück wegschneiden, damit die halbierten und ausgehöhlten Kirschtomaten gut sitzen. Oben und unten einen Tupfer Mayonnaise setzen.

3. Kirschtomaten waschen, trocknen, halbieren

und aushöhlen. Hälften als 'Hüte' auf die Wachteleier setzen, mit Mayonnaisepunkten garnieren. Nur die Hälften ohne Strunk verwenden, die Hälften mit dem Strunk für einen Salat vorsehen.

Hinweise:

Eventuell noch ein extra-Schälchen mit Mayonnaise dazu anbieten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Partygerichte, 50er Jahre, Häppchen, Eier, vegetarisch, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2024