

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 Roggenbrot-scheiben 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 18.01.2023