

Jägersandwich mit Eier-Aufstrich und schwarzen Oliven



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 1 Stück Jägersandwich (Art. 174)
- 10 g Lollo Rosso
- 4 Stück Tomatenscheiben 6 mm
- 55 g Eieraufstrich
- 70 g hart gekochte Eier
- 7 Stück schwarze Olivenscheiben
- 5 Stück Petersilienspitzen

Zubereitung:

Das Jägersandwich nach hinten, leicht schräg aufschneiden und beide Seiten dünn mit dem Eieraufstrich bestreichen.

Das Unterteil großzügig mit Lollo Rosso belegen. Anschließend im Wechsel die Tomaten- und Eierscheiben auf dem Salat verteilen.

Darauf abschließend die Olivenscheiben und die Petersilienspitzen abwechselnd drapieren und schließlich das Oberteil leicht schräg nach hinten aufsetzen.

Unser Tipp:

Dier Eier stets mit einem nassen Messer schneiden, damit die Scheiben sauber und gleichmäßig aussehen.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH