

Eierbrötli (2 Personen)



- 2 Toastbrot
- 2 Eier, mit der Eiergitarre 2 x geschnitten
- 1 Gewürzgurke, fein geschnitten
- ½ Zwiebel, fein gehackt
- N.B. Kresse
- 4 Spargeln, gekocht aus der Dose
- 2 EL Mayonnaise
- ½ TL Senf
- 1 Spritzer Kressi Essig
- Salz
- Pfeffer, weiss
- Paprika

ZUBEREITUNG

1. Eier, Gurken, Zwiebeln, Kresse und Mayonnaise mischen.
2. Toastbrot leicht tosten (sollten nicht zu braun sein).
3. Die Eiermischung auf den Toast verteilen.
4. Je 2 Spargeln zur Dekoration darauf verteilen.

Tatarbrötchen (2 Personen)

- 200 gr Rindfleisch, Huft oder Filet, gehackt
- 1 Eigelb
- 1 EL Cognac
- ½ EL Dijon-Senf
- ½ EL Ketchup
- Pfeffer aus der Mühle
- ½ TL MAGGI Flüssigwürze scharf
- ½ Zwiebel, gehackt
- 4 Kapern, aus dem Glas
- 2 Cornichons, aus dem Glas, abgetropft
- 4 Scheiben Toastbrot
- 20 gr Butter

ZUBEREITUNG

1. Eigelb, Cognac, Senf und Ketchup verrühren und mit dem Fleisch mischen.
2. Pikant mit Pfeffer und MAGGI flüssige Würze scharf würzen.
3. Die feingehackte Zwiebel, Cornichons und Kapern dazugeben und mischen.
4. Auf die mit Butter bestrichenen Toast verteilen und mit Zwiebelringen und Kapern garnieren.

TIP

- X