



# Eier-Sandwich



## Rezeptinfo

**Zutaten für 2 Portionen**  
Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion: 1833 kJ, 438 kcal, 43,3 g Kohlenhydrate, 14,8 g Eiweiß, 24,1 g Fett, 276 mg Cholesterin, 2,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

## Zubereitung

Dieses Geheimrezept hat seinen Ursprung aus der Welt von Pokémon. Und wer Pokémon liebt, kennt die Kräfte steigernden Fähigkeiten eines Sandwiches. Das können wir zwar nicht bieten, aber dieses leckere Eier-Sandwich ist spielend schnell gemacht und schmeckt einfach mega! Für den Eiersalat zerkleinerst du hartgekochte Eier und mischt sie mit etwas Milch, Schnittlauch, Senf, Salz, Pfeffer und einer selbstgemachten, japanischen Mayonnaise. Jetzt nur noch die Sandwichscheiben damit belegen und genießen!

### Step 1:

Als erstes werden die Eier in einem Topf 10 Minuten hart gekocht. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken und zur Seite stellen.

### Step 2:

Nun machst du die japanische Mayonnaise. Dafür alle Zutaten für die Mayonnaise in einen hohen (durchsichtigen) Rührbecher geben. Dann den Pürierstab auf den Boden des Rührbeckers stellen und erst jetzt anstellen. Die Masse pürieren, dabei den Pürierstab zunächst am Boden des Bechers lassen und dann langsam hochziehen. Die Mayonnaise sollte jetzt emulgiert sein und eine cremige, glatte Konsistenz haben. Die fertige Mayonnaise in ein Glas füllen und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

### Step 3:

Jetzt die Eier pellen und mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken. Anschließend mit Milch, Schnittlauch, Senf, Salz und Pfeffer würzen und verrühren. Jetzt noch so viel japanische Mayonnaise dazu geben, dass der Eiersalat eine cremige Konsistenz bekommt.

### Step 4:

Die Toastscheiben auf einem Brett ausbreiten und 2 Scheiben mit jeweils 2 EL Eier Mischung bestreichen. Mit 2 Scheiben Toast abdecken und etwa 5 Minuten mit etwas Schwerem, wie z.B. einer Auflaufform beschweren. Anschließend mit einem großen Messer vorsichtig die Toastränder abschneiden. (Tipp: Wenn du immer die gegenüberliegenden Seiten abschneidest, wird dein Sandwich nicht so zerdrückt.) Als letztes die Sandwiches in der Mitte durchschneiden, sodass du zwei Rechtecke erhältst. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

## Zutaten

### Für die japanische Mayonnaise:

2	Eigelb
200 ml	Sonnenblumenöl
1 TL	Dijon Senf
2 EL	Reisessig
1 TL	Zucker
1/2 TL	Salz

### Für das Sandwich:

4 Scheiben	American Style Sandwich Toast
2	Eier
1 EL	Milch
10 g	Schnittlauch, gehackt
1/2 TL	Dijon Senf
1/2 TL	Salz
1/2 TL	Pfeffer

### Sonstiges:

Hoher Rührbecher (durchsichtig)
Pürierstab