

Wachteleier mit Remoulade



Zutaten für 6 Personen:

9 Wachteleier

ca. 9 TL Remoulade (aus der Garniertube)

3-4 kleine Stängel Dill (optional)

1. Wachteleier mit einem Eierpiekser einstechen und ca. 4 Minuten kochen. Abschrecken und abkühlen lassen. Vorsichtig schälen und halbieren.

2. Mit einem Klacks Remoulade versehen und optional mit Dill garnieren.

Hinweise:

Für Gäste, läßt sich gut vorbereiten. Als Amuse-Gueule pro Person 2-4 Hälften rechnen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Amuse-Gueule, Partygerichte, Häppchen, Ei, vegetarisch, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023