

Pumpnickeltaler mit Ei und Remoulade



Zutaten für 12 Stück:

12 Pumpnickeltaler
2-3 Eier
Remoulade aus der Tube
Petersilie als Garnitur

1. Eier in 10 Minuten hart kochen. Kalt abspülen und abkühlen lassen. Mit einem Eierschneider quer in Scheiben teilen.

2. Pumpnickeltaler mit Remoulade bestreichen, je eine Eischeibe auflegen. Mit einem Klacks Remoulade verzieren, mit einem Blättchen Petersilie garnieren.

Hinweise:

Pumpnickeltaler gibt es in gut sortierten Supermärkten in der Rolle zu kaufen.

Alternativ kann man runde Taler aus Roggenbrot oder Mischbrot mit einem Ausstecher oder einem Glas schneiden.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 5 min, Gesamtzeit ca. 20 min, Partygerichte, Pumpnickeltaler, Ei, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023