



Canapés mit Eiercrème

Sie sind einfach und schnell zubereitet, passen als Vorspeise und aufs Apéro-Buffer.
Die einfache Eiercrème schmeckt natürlich auch nature, lässt sich aber gut mit weiteren
Zutaten variieren.

Zutaten (2 Vorspeisen)

2 grosse, hartgekochte Eier (10 Min)
60g Sauerrahm
 Kräutersalz und Pfeffer
2 Scheiben Weissbrot

Variante 1:

1 Cornichon
1/2Tl Dijon-Senf
1/2El Petersilie gehackt

Variante 2:

1Tl Estragon getrocknet
1/2Tl Knoblauchpulver
1Tl Petersilie gehackt
 mildes Paprika

Zubereitung

Hartgekochte Eier klein würfeln, mit Sauerrahm vermischen und mit Kräutersalz und
Pfeffer würzen.

Variante 1:

Cornichons fein hacken. Mit Senf und gehackter Petersilie mit der Hälfte der Eiercrème
vermischen. Aufs Brot streichen und mit wenig Petersilie bestreuen.

Variante 2:

Alle Zutaten ohne Paprika mit dem Rest der Eiercrème vermischen. Aufs Brot streichen und mit wenig Paprika bestreuen.



