



Rezepte > Abendessen

# Eier-Sandwiches mit Basilikum-Remoulade

Zeit gesamt  
🕒 15min

Zubereitungszeit  
🍲 15min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Eier	4 St.
Strauchtomaten	2 St.
Basilikum, frisch	10 g
Mayonnaise	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Toastbrot	8 Scheiben

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf mit Deckel

1. In einem Topf ca. 1 l Wasser zugedeckt aufkochen. Eier in das kochende Wasser geben und ca. 7 Min. garen. Tomaten waschen, vierteln, entkernen und Fruchtfleisch in ca. 0,5 cm große Stücke würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden.
2. In einer Schüssel Mayonnaise mit Basilikum und Tomaten vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eier abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Toastbrot nach Belieben tosten.
3. 4 Toastscheiben jeweils mit Tomaten-Basilikum-Mayonnaise bestreichen und mit Eiern belegen. Eine zweite Scheibe Toast jeweils darauflegen und Toastsandwich schräg halbieren und servieren.

Guten Appetit !

Tipp: Zum Mitnehmen die Sandwiches am besten in Servietten einwickeln.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	576 kcal
Kohlenhydrate	70 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	23 g