




# 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	
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 toasten.
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

---