

Pikantes Eierbrot

Verlorene Eier:

4 Eier

1L Wasser

1 EL. Salz

2 El. Weinessig

Senfsoße:

3 El. Mayonnaise

1 1/2 Tl. Senf

2 El. Sherry

Eier:

Wasser, Essig und Salz zum kochen bringen. Je 1 Ei in eine Suppenkelle geben, dann in das kochende Wasser gleiten lassen und 3-4 Min kochen lassen. Mit einer Schaumkelle heraus nehmen.

Für die Soße: alle Zutaten verrühren.

Endivien oder Feldsalat (100g)

2 El. Öl, 1 El. Essig, Salz, Pfeffer, Zucker

2 Scheiben durchwachsenden Speck.

Speck:

Würfeln und braten.

Salat:

Säubern und waschen, mit Öl, Essig usw. vermengen

1 gehackte Zwiebel

8 Scheiben Roggentoastbrot

etwas Butter

1 Tomate

Toast toasten und mit Butter bestreichen. Darauf dann den Salat dann den Speck und die Zwiebel dann die Eier darauf die Senfsoße dann eine runde Toastbrotscheibe. Mit Tomatenachteln garnieren.