

Eieraufstrich von Brigitte

Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Topfen / Quark	250 g
Sauerrahm / saure Sahne	250 g
Gewürzgurken / Essiggurkerl / Essiggurken / Cornichons	3 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.

Zubereitung:

Eier hart kochen und auskühlen lassen, Topfen, Sauerrahm verrühren, Eier und Essiggurkerl klein schneiden, Alles vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmeckenTIPP:

Weitere leckere Aufstriche mit Bildern findest du in unserer Diashow für Aufstriche!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-242-Eieraufstrich-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at