



Apéro Eierbrötli

Vor- und Zubereiten: ca. 15 Min.

Nährwert Stück (1/12):

101 kcal / 6 F / 8 KH / 4 EW

vegetarisch

In Zusammenarbeit mit

Betty Bossi

Ergibt 12 Stück:

- 2 hart gekochte Eier
- 140 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Cantadou Knoblauch & Kräuter)
- ¼ TL milder Curry
- ¼ TL Salz
- wenig Pfeffer
- 3 Weggli
- 2 EL Senf

Und so wirds gemacht:

Brötli: Eier schälen, grob hacken, mit dem Frischkäse und Curry in einer Schüssel mischen, würzen. Weggli quer aufschneiden, mit dem Senf bestreichen. Eierfüllung darauf verteilen, Wegglideckel daraufsetzen, in je 4 Stücke schneiden.

Tipp: Statt Doppelrahm-Frischkäse können Sie du ½ Bund Schnittlauch, fein geschnitten, mit 150 g Rahmquark mischen und auf den Weggli verteilen.

Einkaufshilfe
Diese Zutaten
finden Sie in
den Coop
Pronto Shops.

