Roastbeef-Stulle mit Remoulade & Ei

Saftiger Aufschnitt, geröstetes Brot, würzige Remoulade. Wie schick ein belegtes Brot sein kann, zeigt diese Roastbeef-Stulle mit Remoulade und Ei. Mein Tipp: Besonders lecker wird es mit selbstgemachter Remoulade. Die Krönung aber ist ein selbstgemachtes Roastbeef.



Roastbeef-Stulle mit Remoulade & Ei | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Scheiben): 2 Scheiben Graubrot | 6 Scheiben Roastbeef (alternativ: Rindersaftschinken) | 2 Blätter Romanasalat | 80 Gramm Frischkäse | 80 Milliliter Remoulade | 2 Eier | Kresse | 2 Radieschen | 2 Gewürzgurken



Roastbeef-Stulle mit Remoulade & Ei | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (10 Minuten): 1. Eier sechs Minuten hart kochen. 2. Brot in einer Pfanne rösten. 3. Brot mit Frischkäse bestreichen. 4. Salatblätter auf den Frischkäse geben. 5. Aufschnitt auf den Salat geben. 5. Remoulade auftragen. 6. Eier abschrecken, pellen und in Scheiben scheiden. 7. Eier und Kresse auf den Stullen drapieren. 8. Mit Radieschen und Gewürzgurken servieren.

Jetzt noch mehr Stullen- & Schnittchen-Rezepte und weitere Brunch- & Frühstücksrezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 618 Kalorien | 39,6 Gramm Fett | 31,5 Gramm Kohlenhydrate | 32 Gramm Eiweiß