

Eiersandwich



Zubereitung

Eimasse anrühren: Eier, Rahm und Sojasauce in einer Schüssel gut verquirlen, mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Einmasse kochen: Butter in einer Antihft-Pfanne schmelzen lassen, Eimasse hineingeben, ab und zu umrühren bis die Masse leicht stockt. Das dauert zirka 3–4 Minuten.

Sandwich anrichten: Die Brotscheiben mit Butter bestreichen, die Eimasse darauf verteilen und eine zweite Scheibe Brot darüber zu einem Sandwich legen.

Zutaten für 4 Stück

- 8 Eier
- 300ml Vollrahm
- 2 TL Sojasauce
- 30g Butter plus mehr zum Bestreichen
- 8 dicke Scheiben Weiss- oder Toastbrot, ohne Rinde