



Partyhäppchen mit Eibutter und Schinkencreme

Zubereitung

1. Die Eier pellen und würfeln. Den Schnittlauch fein hacken. Eier, Butter, Schnittlauch und Salz gut vermischen.
2. Die Zwiebel fein hacken und gemeinsam mit dem Schinken, dem Frischkäse, Salz und Pfeffer vermengen.
3. Aus einer Brotscheibe drei Herzen ausstechen. Ein Herz zuerst mit der Eibutter und ein weiteres Herz mit der Schinkencreme bestreichen. Zum Servieren die bestrichenen Brotscheiben stapeln und mit dem letzten Herz bedecken.



Zutaten

- 1 Packung Mestemacher Karotten Eiweißbrot
- 150 g zimmerwarme Butter
- 3 hartgekochte Eier
- 1/2 Bund Schnittlauch
- Salz nach Geschmack
- 125 g Frischkäse
- 50 g Rohschinkenwürfel
- 1 kleine rote Zwiebel
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen