

## **Eier-Mayo-Sandwich**

**(ca. 6 Portionen)**

**Zutaten:** 10 Eier  
1 Zwiebel  
200 ml Mayonnaise  
1 Priesen Curry  
1 EL Petersilie, gehackt  
Salz & Pfeffer  
Toastbrot (große Scheiben, sehr softes Brot)  
Salatgurke oder Salat (z.B. Eisberg) als „Garnitur“

### **Zubereitung:**

Die Eier hart kochen, lange kalt abschrecken und mindestens 10 Minuten abkühlen lassen. Anschließend pellen und in sehr kleine Würfelchen schneiden. Zwiebel abziehen und auch sehr klein schneiden. Die Petersilie hacken. Alles in eine Schüssel geben.

Die Mayonnaise zugeben, mit Eiern, Petersilie und Zwiebeln verrühren und mit etwas Curry, kräftig Salz und Pfeffer (aus der Mühle) abschmecken. Wenn möglich, eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Dann jeweils zwischen zwei Weißbrotscheiben streichen, nach Belieben mit etwas Salat und/ oder Gurkenscheiben belegen und das Sandwich diagonal teilen.

