

Mini Croissants mit Eier- Salat



Dip-Tipp:
noch würziger mit
Knobli oder
Spezial 🔥

Zutaten (10-12 Stück):

- 10-12 Mini Croissants
- 8 gekochte Eier
- 2 EL Haus-Sauce Curry
- 1 EL Haus-Sauce Original oder Tartar
- 1 TL Mayo (optional)
- 1 TL Senf (optional)
- 1 Schuss Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- frische Kresse

Zubereitung:

1. Die gekochten Eier schälen und grob hacken.
2. In eine Schüssel geben und mit den Haus-Saucen vermengen.
3. Einen Schuss Zitronensaft hinzufügen und alles gut verrühren. Optional Mayo und Senf hinzufügen
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Mini Croissants optional vor dem Befüllen kurz im Backofen erwärmen.
6. Die Mini Croissants aufschneiden und den Eiersalat grosszügig hineinfüllen.
7. Mit frischer Kresse toppen und servieren.