



## Bauernsandwich mit Eierhäckerl, Cheddarkäse und Katenschinken

Für 10 Sandwiches:

.....

**10 Kartoffelkrüstchen, Art. 1772**

**7 Eier (Größe M)**

**2 ½ rote Zwiebel**

**1 Glas Kapern**

**100 g Gewürzgurken**

**1 Bund Schnittlauch**

**Gartenkresse**

**375 g Crème fraîche**

**Salz und Pfeffer**

**250 g Cheddarkäse**

**2 Köpfe Römervalat**

**30 Scheiben Katenschinken**

.....

- 1 Die Eier etwa 10 Minuten kochen bis sie hart sind, danach abschrecken, pellen und klein würfeln. Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Gurke und Schnittlauch waschen, in feine Stückchen schneiden. Kapern abtropfen lassen. Nun alle Zutaten in einer in einer Schüssel mischen, Crème fraîche unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Den Cheddarkäse grob raspeln. Salat waschen, trocken tupfen und auf einer Brötchenhälfte drapieren. Das Brötchen anschließend mit Schinken, Eierhäckerl und Käse belegen und zum Schluss mit etwas Gartenkresse garnieren.
- 3 Deckel aufsetzen und servieren.