

Vitello Tonnato Weggli



4 Portionen

50 g hart gekochte Eier
80 g Tomaten
60 g Thon, abgetropft
40 g Quark
2 g Senf
Salz, Pfeffer
4 Weggli
12 g Kapern
8 dünne Tranchen gekochter Kalbsbraten

Eier schälen. Eier und Tomaten in Scheiben schneiden. Thon mit dem Quark pürieren, mit Senf, Salz und Pfeffer würzen.

Weggli aufschneiden. Untere Hälften mit dem Thonpüree bestreichen. Kapern, Tomaten- und Eischeiben sowie Bratentranchen darauf verteilen. Deckel aufsetzen.



Schweizerische Brotinformation
Information suisse sur le pain
Informazione svizzera sul pane

Schweiz. Natürlich.