

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 17:05:44 CEST

## Beschreibung

### Zutaten

4 Rollmöpfe  
1/2l Pilsener Bier  
4 Essl. Öl  
4 Essl. Wasser  
Saft einer halben Zitrone  
1 Teel. Senf  
½ Teel.  
schwarzer Pfeffer  
1 hartgekochtes Ei  
½ Zwiebel  
4 Essl. Kresse  
je 1 Essl. Dill, Petersilie, Schnittlauch

### Zubereitung

4 Rollmöpfe in eine Schüssel oder Tontöpfchen legen.

Das Bier für die Sauce mit

4 Essl. Öl

4 Essl. Wasser

dem Saft einer halben Zitrone und

1 Teel. Senf verrühren.

Mit ½ Teel. Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

1 hartgekochtes Ei fein hacken.

½ Zwiebel schälen und klein schneiden.

4 Essl. Kresse sowie je 1 Essl. Dill,

Petersilie, Schnittlauch fein hacken und dazugeben. Alles vermengen. Über die Rollmöpfe geben. Vor dem Servieren etwas ziehen lassen.

## Anmerkungen

<b>Zubereitungsdauer</b>	5 Min	<b>Schwierigkeit</b>	ganz einfach
<b>Portionen</b>	eine Portion	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten</b>	
<b>Vegetarisch</b>	0	<b>Laktose frei</b>	0
<b>Diabetisch</b>	0	<b>Gluten frei</b>	0
<b>Kilo-Kalorien</b>		<b>Kilojoule</b>	
<b>Fettgehalt</b>		<b>Broteinheiten</b>	
<b>Eiweiß</b>		<b>Kohlehydrate</b>	