

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
1/2 Teel.
schwarzer Pfeffer
1 hartgekochtes Ei
1/2 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 1/2 Teel. Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

1 hartgekochtes Ei fein hacken.

1/2 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

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