

Aaltoast

Zutaten f. 4 Pers.: 1000g Räucheraal

8 Toastbrot

4 Eier

Salz, Pfeffer

Butter

Zum garnieren: Petersilie

Tomaten

Gewürzgurken

Zubereitung: Den Räucheraal häuten, filtieren in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.

Die verquirlten Eier würzen und im heißen Fett stocken lassen.

Toastbrot toasten, mit Butter bestreichen.

Das Rührei auf die Toastbrote verteilen, Aalstücke darauf legen.

Mit Tomaten, Gurken und der Petersilie garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 min.