

# Karottenkrüstchen

mit Bärlauchcreme, gehacktem Ei und Kresse



1987 Karottenkrüstchen

## Zutaten für 4 Portionen:

4 Karottenkrüstchen  
2 Eier  
1 Bund Kresse  
250 g Schmand  
2/3 Bund von Bärlauch  
1/3 Bund von Petersilie

## Zubereitung:

Eier kochen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit Bärlauch und Petersilie fein hacken, in den Schmand verrühren. Das Karottenkrüstchen halbieren und die fertige Creme auftragen. Die Eier schälen, klein hacken und zusammen mit der Kresse über der Creme verteilen. Von der Kresse gern etwas mehr zur Verzierung. Guten Appetit!