

Fliegenpilz Eier

Zutaten für 12 Stück:

- 12 Mini-Tomaten
- 12 Wachteleier
- Pumpernickel (12 runde Scheiben)
- Gurke (12 Scheiben)
- [Mayonnaise](#)
- 12 Zahnstocher



Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 4 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 29 Minuten

So machst du die Fliegenpilz Eier:

1. Koche zuerst die Eier. Gib sie dafür locker nebeneinander in einen Topf. Bei Wachteleiern dauert das 4 Minuten. Lasse die Eier auskühlen und pelle sie dann.
2. Schneide die Tomaten im oberen Drittel ab, so dass eine Kappe entsteht.
3. Stecke die Tomaten und das Wachtelei wie einen Pilz auf den Zahnstocher.
4. Schneide die Gurke in Scheiben. Belege je eine Scheibe Pumpernickel mit einer Scheibe Gurke. Stecke den Pilz darauf.
5. Nutze einen Zahnstocher als Pinsel und versehe die Tomaten mit Tupfen aus Mayonnaise.
6. Stelle die Wachtel Pilzeier bis zum Verzehr kalt.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

