

# Tee-Sandwich

**Der Klassiker zur Tea Time in Grossbritannien ist zweifelsfrei das Gurkensandwich. Sandwiches sind in England ein Must-have. Und die Häppchen sehen nicht nur gut aus.**

## Zutaten

### Gurkensandwich

4 Scheiben Toastbrot, entrindet  
2 EL Frischkäse  
2–3 Snackgurken  
Salz, Pfeffer

### Pumpernickel

100g Gorgonzola-Mascarpone  
2 EL Kompottbirnen, fein gehackt  
1 EL Portwein  
16 Pumpernickeltaler

### Eiersalatsandwich

4 Eier, hart gekocht  
125g QimiQ  
50g saurer Halbrahm  
1 TL Currypulver  
1 EL Essig  
1 TL Senf  
Salz, Pfeffer  
4 Scheiben Toastbrot, entrindet

## Zubereitung

Etwa 20 Minuten pro Sorte

**1** Die Toastscheiben dünn mit Frischkäse bestreichen. Die Snackgurken in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Toastbrot mit Gurkenscheiben belegen, eventuell salzen und pfeffern. Sandwich nach Belieben halbieren oder vierteln.

**2** Gorgonzola-Mascarpone mit einer Gabel zerdrücken und mit den restlichen Zutaten verrühren. Die Creme in einen Spritzsack füllen und auf die Hälfte der Pumpernickel spritzen. Mit den restlichen Talern bedecken. Kühl servieren.

**3** Eier fein hacken. Restliche Zutaten verrühren und abschmecken. Gehackte Eier unterheben und im Kühlschrank etwas durchziehen lassen. Den Eiersalat auf das Toastbrot streichen. Sandwich nach Belieben halbieren oder vierteln.

## Tipp

Für das Eiersandwich das Toastbrot zwischen Klarsichtfolie legen und mit dem Wallholz dünn auswallen, mit dem Eiersalat bestreichen, aufrollen, kühl stellen und in mundgerechte Stücke schneiden.

