



Dauer: Schnell
Kategorie: Vorspeisen und Salate
Saison: Ostern
Für: 1 Personen
Verfasst von: Christina Aschbacher

## Zutaten

	(	9	•	9	2	•	ι	ŝ

350 ML

ÖI

1 STUECK	Toastbrot
1 BLATT	Schinken
2 BLATT	Salat
1	weichgekochtes Ei
Sauce	
3 STUECK	Dotter

rrahm
gurkerlwasser
ter nach Geschmack
èr

## Zubereitung

## **Toast**

- 1. Die Toastbrotscheibe toasten.
- 2. Das Ei in das Schinkenblatt einwickeln und darauflegen.
- 3. Salatblätter etwas marinieren und darüberlegen und die Sauce darübergießen.

## Sauce

- 1. Dotter, Öl und Senf in einen hohen schmalen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab hochziehen (Mayonnaise zubereiten).
- 2. Sauerrahm, Salz, Pfeffer und die klein geschnittenen Kräuter beimengen.

Beim Salzburg schmeckt Wettbewerb "Gerichte mit Geschichte" wurde dieses Rezept eingereicht – eine Familiengeschichte von Christina Aschbacher.

In unserer Familie wird dieses Gericht traditionellerweise immer am Karsamstag am Abend gegessen; daher auch der Name "Auferstehungs-Toast". Entstanden ist diese Tradition, weil meine Oma einmal zur Osterzeit einen Kochkurs besucht hat und dort dieser Toast zubereitet wurde. Daheim hat sie diesen dann der Familie serviert und so hat es sich ergeben, dass dieser jedes Jahr am Karsamstag-Abend im Kreise der Familie verzehrt wird.