



## Steirischer Jägerwecken

### Zutaten:

- 1 Sandwichwecken
- ein paar Essiggurkerl
- ca. 150 g Schinken
- ca. 100 g Käse
- ca. 100 g Karotten und Erbsen gekocht
- ca. 250 g Frischkäse
- ein paar EL Mayonnaise
- 1 EL Senf
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Ein Ende vom Wecken abschneiden und das Brot aushöhlen.

Die Zutaten klein schneiden und in einer Schüssel mit dem Frischkäse, der Mayonnaise und dem Senf vermischen. Die Hälfte von dem ausgehöhlten Brot fein dazu schneiden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dieser Masse den Wecken wieder füllen. Den gefüllten Wecken in eine Folie wickeln und kaltstellen. Den Jägerwecken beim Anrichten in dickere Scheiben schneiden.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

**[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)**