



Eier in Senfsahne

Ein Klassiker für den Frühling, bei der die Kresse als würziges Grün stimmig mit der Senfsahne harmoniert

Für 4 Portionen
Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Pro 100 g:
1525 kJ / 345 kcal
F: 47 g, davon 22 g gesättigte Fettsäuren, K: 35 g,
davon 9 g Zucker, E: 17 g, Salz: 1,3 g

Zutaten aus der Rezeptkiste:

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 6 Eier
- 1 Bund Lauchzwiebeln
(oder Frühlingszwiebeln)
- 200 ml Sahne
- 1 Päckchen Kresse

Zutaten aus dem Vorrat:

- 20 g Butter
- 1 EL Mehl
- 150 ml Gemüsebrühe
- 3 TL Senf (mittelscharf)
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, halbieren oder vierteln und in Salzwasser 15-20 Minuten kochen.
2. Wenn die Kartoffeln anfangen zu kochen, die Eier mit kaltem Wasser aufsetzen und in ca. 6 Minuten wachweich kochen.
3. Derweil die Lauchzwiebeln in dünne Ringe schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl darin unter ständigem Rühren anschwitzen. Die Gemüsebrühe unter Rühren langsam hinzugießen, die Sauce sollte langsam eindicken. Die Sahne ebenfalls unter Rühren langsam hinzufügen. Aufkochen, die Lauchzwiebeln hinzufügen und 2 Minuten köcheln lassen. Den Senf einführen, ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
4. Die Kartoffeln abschütten, die Eier abschrecken, pellen und halbieren. Mit der Sauce, den Eiern und der Kresse anrichten.

Tipp

Dazu schmecken Frikadellen oder Bratwürstchen, frischer Salat oder Radieschensalat.