

Senfeier

Zutaten:

8-10 Eier
250 ml Gemüsesuppe
250 ml Milch
30 g Butter
30 g Mehl
4 EL Senf
1/2 TL Salz
1/4 TL Zucker
1/4 TL Zitronensaft
frische Kresse



Zubereitung

Eier in kochendem Wasser für 9-10 Minuten hart kochen, abschrecken und schälen. In einem Topf Butter schmelzen und erhitzen. Nach und nach 30 g Mehl hinzugeben und anschwitzen bis es leicht goldgelb ist. Gemüsesuppe und Milch nach und nach unterrühren, aufkochen lassen und für 10 Minuten auf kleiner Stufe köcheln. Zum Schluss mit Senf, Salz, Zucker und Zitronensaft würzen. Die Eier halbiert auf einen Teller geben und mit Soße übergießen. Nach Belieben mit frischer Kresse garnieren. Als Beilage eignen sich Salzkartoffeln.



Eier

