



Schnelles

Verlorene Eier mit Senf-Dill-Soße und Kartoffelpüree

Zutaten

für 2 Portionen

für die Senf-Dill-Soße

500 ml Milch
25 g Mehl
1 EL Butter
1 TL Senf
Dill
Salz
Pfeffer

für das Kartoffelpüree

500 g Kartoffeln,
mehligkochend
90 ml Milch
15 g Butter
Salz
Muskat

außerdem

3 Eier

Zubereitung

Eier hart kochen, pellen und halbieren. Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Anschließend abgießen und zusammen mit der Milch und der Butter zu Kartoffelpüree machen. Mit Muskat würzen.

Für die Soße Butter schmelzen, Mehl darin anschwitzen. Anschließend mit Milch ablöschen, Senf und Dill dazugeben. Alles etwa zehn Minuten köcheln lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kartoffelpüree auf einen Teller geben, die Eierhälften darauf verteilen und etwas eindrücken. Dann alles mit der Soße übergießen, bis die Eier verschwunden sind.

Brennwert: 1.679 kJ, 401 kcal · Zeit: ¾ Stunde