

Zu viele Ostereier übrig? Wie wäre es mit köstlichen Senfeiern...



Klassiker der traditionellen Küche

Zu viele Ostereier übrig? Wie wäre es mit köstlichen Senfeiern, wie direkt aus Omas Küche. Das traditionelle Gericht ist in kurzer Zeit zubereitet und schmeckt ausgezeichnet mit gekochten Kartoffeln oder knusprigem Brot. Also, hier unsere heutige Inspiration für **Senfeier**:

Zutaten

- 4 Eier, hartgekocht
- 2 EL Butter
- 1½ EL Mehl
- 200 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Milch
- 50 ml Schlagsahne
- 1 TL grober Senf
- 3 TL scharfer Senf
- 1 TL Honig
- 3-4 EL frische Kräuter (z.B. Schnittlauch, Kresse, Dill...)
- Salz und Pfeffer
- Wer möchte: 1 EL Kapern

Zubereitung

Butter in einem Topf zerlassen, dann 1 1/2 EL Mehl zugeben und bei mittlerer Hitze rührend 1-2 Minuten anschwitzen. 200 ml Gemüsebrühe, 100 ml Milch und 50 ml Schlagsahne nach und nach zugeben, aufkochen und dann bei milder Hitze 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen.

Die hartgekochten Eier pellen.

Die Soße mit 1 TL grobem Senf, 3 TL scharfem Senf, Honig, Salz und Pfeffer würzen. Topf beiseitestellen.

Die Eier in die Soße geben und kurz erwärmen. Mit gehackten Kräutern und evtl. Kapern bestreut servieren.

Tipp: Dazu passen Brot oder gekochte Kartoffeln.