



## Zutaten

- 6-8 Eier
- 25 g Butter
- 25 g Mehl
- 400 ml Hühner- oder Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- etwas Zucker
- etwas Pfeffer
- 75 g mittelscharfen Senf

Außerdem:

so viele Kartoffeln, dass alle satt werden

## Senfeier

Mein Lieblingsrezept (besonders nach Ostern, wenn noch Eier übrig sind ;-)

## Zubereitung

1. Die Eier hart und die Kartoffeln weich kochen.

2. Brühe und Sahne zusammenschütten.

3. Die Butter in einem kleinen Topf zergehen lassen.

Wenn sie heiß ist, Mehl zugeben, ca. 1 Minute mit dem Schneebesen verrühren.

4. Brühe-Sahne-Mischung nach und nach dazugeben und weiter rühren.

5. Die Soße unter Rühren nochmal aufkochen, etwas Zucker (ca. 1 Teelöffel), ein wenig Pfeffer und etwas Senf dazugeben.

6. Die gekochten und geschälten Eier in die Soße geben