

Rezept

Senfeier zu Petersilienkartoffeln

Ein Rezept von Senfeier zu Petersilienkartoffeln, am 30.06.2024

Zutaten

1 kg Kartoffeln	Salz
Pfeffer	8 Eier
1 Zwiebel	50 g Butter
40 g Mehl	350 ml warme Gemüsebrühe
350 ml Milch	½ Bund Petersilie
3-4 EL mittelscharfer Senf	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. In Salzwasser 15 Min. kochen. Die Eier in Wasser 8 Min. kochen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel darin kurz andünsten. Mehl darüberstäuben und kurz andünsten. Unter Rühren mit Brühe und Milch ablöschen. Unter Rühren aufkochen und bei mittlerer Hitze 5 Min. köcheln lassen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken.
3. Die Eier abgießen, abschrecken und pellen. Den Senf in die Sauce rühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Eier in die Sauce geben. Die Kartoffeln abgießen und kurz im Topf ausdampfen lassen. Die Petersilie dazugeben und kurz schwenken. Petersilienkartoffeln und Senfeier anrichten. Dazu schmeckt ein frischer Salat.