

**Senfeier**

Warum schmeckt’s? cremig, würzig

Für wen? Eigentlich alle, mit nicht zu scharfem Senf auch Kinder.

**Zutaten (pro Person)**

|  |  |
| --- | --- |
| 2 Eier | 150 ml Gemüsebrühe |
| 250g Kartoffeln | 1 EL mittelscharfer Senf |
| 1 EL Butter | Petersilie, gehackt |
| 3/4 EL Mehl | Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker |
| 150 ml Milch | Zitronensaft |

**Zubereitung**

- Kartoffeln schälen, halbieren, in kaltem, gesalzenem Wasser aufsetzen und garkochen. Ab dem Moment in dem es kocht dauert das ca. 20 Minuten.

- Butter im Topf schmelzen, Mehl zufügen, mit einem Schneebesen fröhlich rühren. Nach kurzer Zeit nach und nach Milch zugießen und dabei weiter zügig rühren, damit sich keine Klumpen bilden. Mit Gemüsebrühe oder mehr Milch zu gewünschter Konsistenz eindicken lassen. Mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss, Zitronensaft und ggf. etwas Zucker abschmecken.

- Eier hart kochen und dazu servieren. Mit gehackter Petersilie bestreuen.