



Zutaten:

8 Stck. Kartoffel(n)
50 g Butter
2-3 EL Mehl
100 ml Gemüsebrühe
2 EL Senf
100 ml Milch
4 Stck. Eier
nach Belieben Schnittlauch,
frisch gehackt



Küchenprofi Mini Kochtopf



Rösle Schneebesen



Windmühlmesser Sparschäler



Herbaria Querbeet für Veganer
geeignet



WMF 2-Eier-Kocher Küchenminis

1

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ungefähr 20 Minuten kochen.

2

In einem zweiten Topf die Butter erwärmen und das Mehl unterrühren. In die Mehlschwitze schlückchenweise die Milch unterrühren, so dass eine cremige Soße entsteht. Nun den Senf einrühren und das Ganze mit Gemüsebrühe ablöschen. Alles kurz aufkochen lassen.

3

Die Eier in einem separaten Topf oder einem Eierkocher wachweich kochen, in der Regel 6-7 Minuten. Danach die Eier abschrecken, schälen und in die Senfsoße geben.

4

Wenn die Kartoffeln weich gekocht sind, abgießen und zusammen mit den Eiern in Senfsoße servieren. Wer möchte, kann das Ganze noch mit Schnittlauch garnieren.