



Schnelle Senfeier mit Kartoffeln

Menge: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: 🧑🍳 einfach

Zutaten für 4:

8 Eier

700 g Kartoffeln

Schnittlauch für die Garnitur

Für die Senfsauce:

400 ml Gemüsefond

50 ml Weißwein

200 ml vegane Sahne

1 Prise Rosenpaprika

4 EL Cashewmus

ggf etwas Maisstärke mit Wasser vermischt

6 EL mittelscharfer Senf

2 EL körniger Senf

Pfeffer

Salz

Zubereitung:

Eier 30 Minuten vor der Zubereitungszeit aus dem Kühlschrank nehmen.

Kartoffeln schälen, vierteln und in reichlich Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen.

Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Für die Senfsauce:

Gemüsefond, vegane Sahne und den Wein in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Eine Prise Rosenpaprika, Cashewmus und Senf unterrühren.

Die Sauce 5 Minuten köcheln lassen. Wenn sie danach noch zu flüssig ist, etwas Stärke mit Wasser vermischt unterrühren und alles mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Eier:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Das Wasser muss so hoch stehen, dass die Eier komplett bedeckt werden. Die Eier mit einem Löffel vorsichtig in das kochende Wasser setzen, einen Deckel auf den Topf geben und den Herd ausstellen. Solange kochst du deine Eier der Größe M:

- Flüssiges Eigelb und geronnenes Eiweiß: 3 $\frac{1}{2}$ Minuten
- Weiches Eigelb und weiches Eiweiß: 5 Minuten
- Wachswiches Eigelb und festes Eiweiß: 7 Minuten
- Relativ festes Eigelb 9 Minuten
- Hartes Eigelb: 11 Minuten

Solltest du kleinere oder größere Eier haben, verkürzt oder verlängert sich die Kochzeit um ca. 30 bis 45 Sekunden. Nach dem Kochen die Eier mit kaltem Wasser abschrecken und pellen.

Kartoffeln und Eier auf einen Teller geben und die Sauce darüber gießen. Alles mit den Schnittlauchröllchen garnieren.

Tipp:

Dazu passt gut ein Gurkensalat.