

Eier mit Senf-Estragon-Soße

Zubereitungszeit: 15 min.



Schalotte schälen und fein hacken.



Butter in einem kleinen Topf erhitzen, Schalotte darin glasig anbraten, mit dem Mehl bestäuben, verrühren.



Milch und Brühe unter Rühren angießen, bis eine sämige Soße entsteht. Sahne unterrühren.



Estragon waschen, trocken schütteln und fein hacken.



Estragon und Senf unter die Soße mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.



Die Eier pellen, auf Teller verteilen und mit der Soße übergießen.

Tipp: Mit Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln servieren.

EINKAUFLISTE FÜR 4 PORTIONEN

1		Schalotte
20	g	Butter
1	EL	Mehl
150	ml	Milch
100	ml	Gemüsebrühe
2	EL	Sahne
0,5	Bund	Estragon
1	EL	Senf
		Salz
		Pfeffer
		Zitronensaft
8		hartgekochte Eier