



## EIER IN KERBEL-SENF-SOSSE

von Viviane Klein

### ZUTATEN für ca. 4 Personen

4 Eier  
1 kleine Zwiebel  
20 g Butter  
20 g Mehl  
350 ml Vollmilch  
2 gehäufte TL Schmauszeit Senf\*  
2 gehäufte TL Knobi Senf\*

1 EL gehackter Kerbel  
Meersalz\*  
Regenbogen Pfeffer\* aus der Mühle



### ZUBEREITUNG

Eier kochen.

Zwiebelwürfel in zerlassener Butter glasig dünsten.

Mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen und mit der kalten Milch ablöschen.  
Bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Senf einrühren, Kerbel dazugeben und alles mit Meersalz und Regenbogen Pfeffer abschmecken.

Abgepellte Eier dazu geben und in der Soße erwärmen.

Tipp:  
Dazu passen Salzkartoffeln.

\*Edelschmaus Originalprodukt