

## So lecker wie früher: Senfeier mit Kartoffelstampf und Erbsen

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

4 Eier  
500 g Kartoffeln  
400 g TK-Erbsen  
3 Esslöffel Butter  
1 1/2 Esslöffel Mehl  
300 ml Gemüsebrühe  
125 ml Sahne  
3 Teelöffel scharfer Senf  
1 Teelöffel körniger Senf  
1 Prise(n) Salz  
1/2 Teelöffel Zucker

### Besonderes Zubehör

Kartoffelstampfer

Wenn mein Papa das hier liest, wird er sehr stolz sein. Denn Senfeier ist eines seiner absoluten Lieblingsgerichte. Bei uns Kindern waren sie zugegeben nicht immer so beliebt. Aber inzwischen freu ich mich sehr, wenn ich an eine leckere Portion dieses Einfache-Leute-Essens komme. Senfeier sind die perfekte Wahl für dich, wenn du auf deinen nächsten Gönn-dir-Urlaub sparen musst, du ein schnelles Wohlfühlessen brauchst oder vergessen hast, für Sonntag einzukaufen. Besonders

lecker dazu: Kartoffelstampf und feine Erbsen.

- 1 -

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In einen Topf geben und mit Salzwasser bedecken. Zum Kochen bringen und 20 Minuten gar kochen.

- 2 -

Für die Senfsauce 2/3 der Butter in einem Topf schmelzen. Mehl hinzufügen und gut verrühren. Gemüsebrühe langsam zugeben und verrühren. Etwas Sahne für den Kartoffelstampf beiseitestellen. Restliche Sahne zur Brühe geben und 10 Minuten bei geringer Hitze kochen lassen.

- 3 -

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Eier 5-6 Minuten kochen.

- 4 -

Beide Senfsorten zu der Sauce geben und einrühren. Mit Salz und Zucker abschmecken und vom Herd nehmen.

- 5 -

Kartoffeln aus dem Wasser heben und in eine Schüssel geben. Erbsen ins heiße Wasser geben und 2 Minuten gar ziehen lassen.

- 6 -

Kartoffeln mit restlicher Butter und Sahne zerstampfen. Eier pellen und in der Sauce wenden. Mit Kartoffelstampf und Erbsen servieren.