Eier in Senfsoße

Das klassische, vegetarische Gericht überzeugt durch die pikante Soße aus Senf! Herrlich cremig und würzig zugleich!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei

Für 4 Personen

8 Eier
1 Zwiebel
1 EL Butter (ggf. laktosefrei)
350ml Milch (ggf. laktosefrei)
150ml Gemüsebrühe
1 EL Speisestärke
2 EL Kräuter z.B. Dill, Petersilie, Schnittlauch
2 EL mittelscharfer Senf
1 EL Kapern
1 EL Zitronensaft
50ml Sahne (ggf. laktosefrei)
Salz
Pfeffer
Kresse zum Bestreuen

1. Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Eier 7 Minuten kochen, mit kaltem Wasser überbrausen, pellen und halbieren.
2. Die Zwiebel fein hacken und mit Butter in einem Topf hell dünsten. Milch und Brühe zugeben und erhitzen.
3. Speisestärke mit 2 Esslöffel Wasser anrühren und unter die Soße rühren. Einmal aufkochen lassen.

4. Kräuter, Senf, Kapern, Zitronensaft und Sahne unterrühren und kurz erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Als Beilage passen Salzkartoffeln oder glutenfreies Baguette sehr gut!