

Eier mit Erbsen-Senfsoße

Sonstige Gerichte » Eiergerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 250g Butter/Margarine
- » 3 Eigelb
- » 2 EL Weißwein
- » 1 EL Zitronensaft
- » Salz & Pfeffer
- » 500ml Milch
- » 3 EL Senf
- » 150g Erbsen
- » 8 Ei(er)
- » 4 Streifen Frühstücksspeck
- » 1 Bd. Schnittlauch

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Für die Senfsoße die Butter in einem Topf zerlassen. Die Eigelbe und den Wein in einer Metallschüssel im warmen Wasserbad schaumig schlagen. Die Butter erst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren dazugeben- das Eigelb darf nicht gerinnen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Milch aufkochen, unter die Soße rühren und 1min köcheln lassen. Den Senf darunter rühren. Die Erbsen dazugeben und 5min erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Die Eier wachweich kochen. Den Bacon in Stücke schneiden und in einer heißen Pfanne ohne Fettzugabe knusprig auslassen. Den Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden.

3. Die Eier pellen und halbieren. In die Erbsen-Senfsoße setzen und den knusprigen Bacon darauf geben. Mit Schnittlauch bestreuen. Dazu passen Salz- oder Pellkartoffeln.

Nährwerte: 460kcal/E27g/F34g/KH12g pro Portion

angelegt am: 18.02.2005

Rezept-Nr: 1535

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke