

# Eier in Senf-Sahne-Sauce mit Spinat und Kartoffeln



## Zutaten (für 4 Personen)

### Für die Sauce:

40 g bayer. Butter  
40 g Mehl  
500 ml Gemüsebrühe  
300 ml bayer. Milch  
200 ml bayer. Sahne  
2 EL Senf mittelscharf  
1 EL Senf grob  
1 EL Weißweinessig  
1 TL Zucker  
Salz

### Außerdem:

500 g junge Kartoffeln  
1/2 TL Kümmel  
30 g bayer. Butter  
300 g Spinat, gewaschen  
10 Eier (L)  
Kräuter, grob gezupft, z.B.: Schnittlauch, Dill, Petersilie, Estragon



Zubereitungszeit  
45 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

## Zubereitung

1. Butter aufschäumen lassen und das Mehl einrühren. Parallel Milch und Brühe aufkochen und unter die Mehlschwitze rühren. Bei niedriger Hitze 10 Min. köcheln lassen und die restlichen Zutaten einrühren. Mit Salz würzen.
2. Kartoffeln mit Schale in Salzwasser und etwas Kümmel weich kochen. Anschließend schälen.
3. Die Eier nach Belieben 10 Min. hart oder 9 Min. weniger hart kochen. Schälen und halbieren. Den Spinat in Butter kurz dünsten und mit Salz würzen.
4. Die Eier und Kartoffeln in die warme Senfsauce geben, mit Spinat und Kräutern servieren.