

Rezept aus Sachsen-Anhalt



Eier in Senfsoße serviert mit Möhren-Apfel-Salat

2 Portionen

Eier in Senfsoße

500g	Kartoffeln
4	Eier
250ml	Milch
250ml	Wasser
30g	Butter
1EL	Mehl
5EL	Senf
5EL	Schmand
	Gemüsebrühe, Zucker, Salz
	Petersilie



Möhren-Apfel-Salat

2	Mittelgroße Möhren
2	Äpfel
2EL	Öl
3-4EL	Zitronensaft (frisch gepresst)
4EL	Apfelsaft
	Salz, Pfeffer

Eier in Senfsoße

- ☉ Eier hart und Kartoffeln gar kochen
- ☉ Aus Butter und Mehl, Milch und Wasser eine helle Soße zubereiten
- ☉ Topf von der Kochstelle nehmen und Soße mit Senf, Gemüsebrühe, Schmand und Salz abschmecken
- ☉ Eier und Kartoffeln schälen und in der Soße servieren, mit Petersilie dekorieren

Möhren-Apfel-Salat

- ☉ Möhren putzen, schälen und fein raspeln
- ☉ Apfel waschen, in Scheiben schneiden und ohne Kerngehäuse gröber als Möhren raspeln
- ☉ Aus Öl, Zitronensaft, Apfelsaft, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette zubereiten
- ☉ Möhren und Apfelraspel mit der Vinaigrette mischen
- ☉ 30 Minuten ziehen lassen