Rezept

Gurken-Eier-Topf

Ein Rezept von Gurken-Eier-Topf, am 06.06.2025

Zutaten

6	Eier (Größe M)
1	weiße oder rote Zwiebel
1 EL	Butter
125 g	Sahne
1 TL	süßer Senf
1 EL	gehackter TK-Dill
600 g	Schmor- oder Salatgurken
1 EL	neutrales Öl
1/8 l	Gemüsebrühe
1 gehäufter EL	scharfer Senf (z. B. Dijonsenf)
	Salz
2 TL	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Die Eier anpieksen und in kochendem Wasser in etwa 7 Minuten etwas mehr als wachsweich kochen. Abgießen, kalt abschrecken und leicht abkühlen lassen.

2. Inzwischen Schmor- oder Salatgurken schälen und der Länge nach halbieren. Die Kerne samt dem weichen Fruchtfleisch aus der Mitte mit einem Teelöffel herausschaben. Gurkenhälften der Länge nach in Streifen, dann quer in Würfel schneiden. Zwiebel schälen, vierteln und in dünne Streifen schneiden.

3. Das Öl und die Butter in einem weiten Topf erhitzen, die Gurkenwürfel darin andünsten. Die Zwiebel dazugeben und kurz mitdünsten.

4. Die Brühe und Sahne unterrühren, das Gemüse mit den beiden Senfsorten und Salz abschmecken. Offen etwa 4 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

5. Die Eier schälen und ganz lassen, halbieren oder vierteln. Dill und Zitronensaft unter die Sauce rühren. Eier in die Sauce legen und im geschlossenen Topf richtig heiß werden lassen.