Rezept

Senfeier mit Petersilie

Ein Rezept von Senfeier mit Petersilie, am 04.07.2025

Zutaten

4	Eier
1 EL	Öl
2 EL	mittelscharfer Senf
	Salz
	Tabasco-Sauce
1	Zwiebel
250 g	Sahne (15 % Fett)
1 EL	gehackte Petersilie (TK)
	schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 434 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf 1 Liter Wasser zum Kochen bringen. Die Eier einlegen und in 7 Min. hart kochen.

2. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Sahne zugeben und zum Kochen bringen. 1 Min. bei mittlerer Hitze leicht cremig kochen und vom Herd ziehen.

3. Den Senf unterrühren, Petersilie einstreuen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Tabasco würzen. Die Eier abgießen und kurz kalt abschrecken. Dann pellen und in der Senfsauce wenden.