

Rezept

Wachsweiche Eier auf Erbsenpüree

Ein Rezept von Wachsweiche Eier auf Erbsenpüree, am 12.09.2024

Zutaten

1 Zwiebel	400 g Kohlrabi
1 TL Rapsöl	150 ml Gemüsebrühe
Salz	Pfeffer
225 g TK-Erbsen	2 Stängel Minze
4 Eier	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 308 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Kohlrabi schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Kohlrabiwürfel kurz mitdünsten. Mit der Hälfte der Brühe ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt ca. 10 Min. dünsten.
2. Erbsen in der übrigen Brühe ca. 5 Min. kochen. Minze waschen, trockenschütteln, hacken. Die Eier in Wasser ca. 7 Min. kochen.
3. Inzwischen die Kohlrabiwürfel abgießen, dabei die Brühe (ca. 3 EL) zu den Erbsen geben. Erbsen in der Brühe pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kohlrabiwürfel und zwei Drittel der Minze unterrühren.
4. Eier abgießen, kalt abschrecken, pellen, halbieren und mit dem Püree auf Tellern anrichten. Mit restlicher Minze bestreuen.