



# Eier in Senf-Sauce

## Eiweiss im Goldmantel



800g Kartoffeln

Salz, Pfeffer, 4 Eier, 1 Zwiebel

2 TL Pflanzenöl, 3 EL Schmand

1 EL Mehl, 2 EL Senf

300ml Gemüsebrühe

2 EL gehackter Kerbel  
(frisch oder getrocknet)

2 TL Zitronensaft

2 Bund Radieschen

2 große Salatgurken

150g Joghurt,

1/2 Bund Petersilie

150g fettarmer Joghurt

2 EL heller Balsamico

Zubereitung: 25 Minuten

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser 20 Minuten garen und abgießen.

Eier hart kochen und abschrecken. Zwiebel mit **Titanmesser** fein hacken.

Öl im Topf erhitzen und Zwiebelstücke 2 Minuten glasig andünsten.

Im gleichen Behälter Schmand, Mehl und Brühe mit **Schwingscheibe** verrühren, Inhalt zum Topf geben.

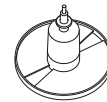
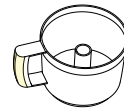
Sauce mit Senf, Salz und Pfeffer würzen und 5 Minuten köcheln lassen. Kerbel in Sauce rühren und mit Zitronensaft abschmecken.

Eier schälen, halbieren, in die Sauce geben und darin erwärmen.

Im sauberen Behälter Petersilie mit dem **Titanmesser** fein hacken, dann Joghurt, Essig, Salz und Pfeffer zugeben und mit Intervall kurz verrühren.

**Scheibchen-Raffel** einsetzen, Soße bleibt im Behälter, Gurken und Radieschen in Scheiben schneiden.

Eier in Senf-Sauce mit den Kartoffeln und Gurken-Radieschensalat servieren.



**OSKAR-TIPP**

Radieschen direkt auf die Scheibe legen, erst drücken, dann auf Stufe 1 schalten. Schnitt ist gleichmässig.

Vegetarisch



# Mein Einkauf

*Was habe ich noch zuhause?*

---

---

---

---

---

*Was fehlt mir noch?*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

*Wo kauf ich ein?*

---

---