

Eier in grüner Soße

6 Eier

100g TK-Kräuter

1 Bund Schnittlauch

2 Schalotten

30g Butter

30g Mehl

350 ml Brühe

300 ml Sahne

Salz und Pfeffer

Eier hart kochen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein hacken.

Die Schalotten abziehen und sehr fein hacken.

Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Dann das Mehl zufügen und unter Rühren kurz anschwitzen. Die Brühe unter Rühren dazugießen und die Soße einmal aufkochen lassen.

Die Sahne sowie die Kräuter und den Schnittlauch unter die Brühe rühren, und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Eier aus dem Wasser nehmen, abschrecken und pellen und halbieren. Die grüne Soße mit den Eiern anrichten, evtl. mit Kräutern bestreuen.