

Senf-Eier-Ragout



Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen.

Wirsing vierteln, den Strunk heraus schneiden und den Rest in feine Streifen schneiden. Waschen und abtropfen lassen.

Die Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln.

Butter in einer Pfanne oder großem Topf zerlassen und die Zwiebeln etwas anschwitzen. Gemüse hinzugeben und mitdünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und Milch und Senf unter rühren.

Bis auf den Dill die restlichen Zutaten hinzugeben und ein paar Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist. Kräftig abschmecken.

Gekochte Kartoffeln würfeln, unterheben und warm werden lassen.

Eier ca. 8 Minuten hart kochen, kalt abschrecken, pellen und in Spalten schneiden.

Das Ragout auf Teller verteilen und mit Eierspalten und Dill garnieren.

4 Personen

3 Eier

10 Kartoffeln (800 g)

1 kleiner Wirsing (500 g)

2 Karotten (250 g)

150 g TK-Erbsen

½ Bund Frühlingszwiebeln

1 Zwiebel (80 g)

40 g Butter

500 ml Gemüsebrühe

200 ml Milch

3 EL Senf, scharf

1 ½ TL Salz

1 TL Kurkuma

½ TL Paprika, edelsüß

2 TL Zitronengras

1 TL Beifuß

40 g Mandeln, gemahlen

2 EL Mandelmus

1-2 TL ERWINS SÜßER KNOFI

½ Bund Dill