

Eier mit Zucchini-Senfsauce

4 Eier in kochendem Wasser 5-7 Minuten kochen lassen, anschließend abschrecken und pellen.

½ Zwiebel fein würfeln. 200 g Zucchini putzen und in Würfel schneiden.

Zwiebeln in Butter glasig dünsten, Zucchiniwürfel zugeben und 2 Minuten mitdünsten.

150 g Sahnejoghurt, 1 TL Mehl und 150 ml Gemüsebrühe verrühren. Mit den Zucchiniwürfeln mischen und bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten kochen lassen. 2 – 3 EL mittelscharfen Senf unterrühren.

Mit den Eiern und 2 EL Schnittlauch anrichten.

Dazu passen Pellkartoffeln.