Eier in Gurken
-Kräutersoße

Bio Kochbox KW 32

Eier in Gurken
-Kräutersoße

Für 2 Portionen:
- ½ Landgurke
- ½ Zwiebel
- 125 ml Milch
- 125 ml Sahne
- ½ TL Zitronensaft
- 2-3 Eier
- ¼ Bund Schnittlauch
- ½-1 TL Senf

Für 4 Portionen:
- 1 Landgurke
- 1 Zwiebel
- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 1 TL Zitronensaft
- 4-6 Eier
- ½ Bund Schnittlauch
- 1-2 TL Senf

Eigener Vorrat
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 40 g Butter
- 30 g Mehl

Zubereitung:

Gurke waschen, längs halbieren und entkernen, dann in 0,5 cm breite Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Butter auslassen, die Zwiebel und Gurkenscheiben kurz andünsten, mit Mehl bestäuben und nach und nach Milch und Sahne unterrühren. Ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Dann mit Senf, Zitronensaft und den Gewürzen abschmecken. Eier wachsweich kochen, pellen, halbieren und in der Sauce servieren. Schnittlauch in Röllchen schneiden und darüber streuen.