

**Kochen
mit Globus**

**Saarländische Senfeier
mit Butterkartoffeln**



Zutaten:

12 Eier	80 g Mehl
850 g Kartoffel	100 ml Weißwein
100 g Zwiebeln	150 g Mettlacher Abtei Senf
500 ml Sahne	Salz, Pfeffer
150 g Butter	gehackte Petersilie

*Dazu passt:
ein leichter Grauburgunder*



4 Personen



25 Min.



Schwierigkeitsgrad



**Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!**

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Die Eier vorsichtig anstechen und in heißem Wasser ca. 10 Minuten hart kochen. Die Kartoffel schälen und ebenfalls in gesalzenem Wasser kochen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit der Butter farblos anschwitzen, das Mehl hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Danach mit dem Weißwein ablöschen, den Senf hinzugeben und mit der Sahne auffüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, je nach Geschmack kann noch etwas Senf hinzugegeben werden. Die Eier pellen und in die Senfsauce geben. Beim Anrichten etwas Butter und Petersilie über die Kartoffeln geben.

