

Gekochte Eier mit Blumenkohl in Senfsauce

4 Personen

Zutaten:

- ¼ Blumenkohl
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Mehl
- 300 ml Gemüsebrühe
- 80 ml Sahne
- ½ Zitrone, Saft
- 2 EL Senf
- Salz, Pfeffer
- 4 Eier, hartgekocht
- ½ Bund Glatte Petersilie, fein gehackt



Zubereitung:

Blumenkohl waschen, in kleine Röschen zerteilen und in Salzwasser bissfest garen.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Mehl darin anschwitzen, mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und ca. 5 Minuten auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren weiterköcheln lassen.

Sauce mit Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Hartgekochte Eier pellen, zusammen mit dem Blumenkohl und der Senfsauce auf Tellern anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.