

# Kartoffeln mit Senfsoße und Ei

## Zutaten:

- 400 g Kartoffeln**
- 2 Eier**
- 2 EL Butter**
- 2 EL Mehl**
- 2 EL Senf, mittelscharf**
- 2 EL ml Milch**
- Salz und Pfeffer**



Foto: silencerfoto / Adobe Stock

## Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser ca. 25 Minuten kochen, bis sie gar sind. Die Eier ca. 10 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Für die Senfsoße eine Mehlschwitze aus Mehl und Butter herstellen. Anschließend kann die Milch dazugeben und alles zusammen aufgekocht werden. Danach den Senf und die Gewürze hinzufügen und abschmecken.

