

Eierfrikassee

Zutaten (2 bis 3 Personen)

- 4 Eier
- 1 Zwiebel
- 30 g Butter
- 1 gehäufte Eschloffel Mehl
- ¼ Liter Milch
- 2 Eschloffel Senf
- 1 Eschloffel Zucker
- 1 Teelöffel Gemüsebrühe instant, evtl. Salz
- 100 g Tiefkühl-Mischgemüse
- Petersilie

Zubereitung

Die Eier werden in kaltes Wasser gelegt, zum Kochen gebracht und reichlich 6 Minuten gekocht.

Die Zwiebel wird gewürfelt und in der Butter goldbraun angebraten. Das Mehl wird darüber gestäubt und mit der Butter verrührt. Unter ständigem Rühren wird die Milch aufgefüllt und zum Kochen gebracht. Nun wird diese Soße mit Senf, Zucker, Gemüsebrühe und Salz abgeschmeckt. Das Tiefkühlmischgemüse wird dazugegeben und 8 Minuten geköchelt. Öfter mal umrühren! Zum Schluss wird kleingehackte Petersilie hinzugegeben.

Zubereitungszeit

ca. 20 Minuten

Anrichtung

Die Eier werden geviertelt und auf dem Teller verteilt. Die Soße und Kartoffeln kommen hinzu.

