



TRADITIONENELL: EIER IN SENFSOSSE

mit Babyspinat und cremigem Kartoffelstampf

SPECIAL

Mit schönem Gruß von unseren Köchen.
Diese klassische, regionale Kreation ist
wirklich etwas ganz Besonderes.



Kartoffeln



Sahne



Babyspinat



süßer Senf



mittelscharfer Senf



Landkresse



Kartoffelstärke



Knoblauchzehe



Eier

30 Minuten

Stufe 1

Du liebst klassische Gerichte, die es früher bei Oma, im Kindergarten oder in der Schulküche gab? Wir auch! Darum gibt es heute ganz traditionelle Eier in Senfsosse – oder wie wir sie auch gerne nennen: Senfeier! Das Tolle an diesem Rezept: Es ist weder aufwändig, noch enthält es besonders spezielle, außergewöhnliche oder unbekannte Zutaten – doch das Geschmackserlebnis beim Essen ist einfach unvergleichlich. Lass es Dir so richtig gut schmecken!

Wasche das **Gemüse** ab. Zum Kochen benötigst Du **2 kleine Töpfe**, **1 großen Topf** und **1 kleine Schüssel**.



1 EIER KOCHEN

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

In einen kleinen Topf heißes **Wasser*** füllen, zum Kochen bringen und **Eier** darin 7 Min. kochen.

Anschließend gekochte **Eier** mit kaltem Wasser abschrecken.

In der Zwischenzeit **Kartoffeln** vorbereiten.



2 KARTOFFELN KOCHEN

Kartoffeln schälen und vierteln.

Einen großen Topf mit heißem **Wasser*** füllen, **salzen***, aufkochen lassen und **Kartoffelviertel** ca. 10 Min. köcheln lassen, bis sie weich sind.

Knoblauch abziehen.



3 SOSSE KOCHEN

In einer kleinen Schüssel 1 EL **Sahne** mit **Kartoffelstärke** vermischen.

In einem kleinen Topf **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Knoblauch** dazupressen und ca. 1 Min. anbraten.

Mit restlicher **Sahne** und beiden **Senfsorten** ablöschen, verrühren und aufkochen lassen. **Stärke-Sahne-Mischung** unterrühren und **Soße** 2–3 Min. köcheln lassen.



4 SPINAT UNTERHEBEN

Babyspinat nach und nach unter die **Soße** heben und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



5 EIER ZUR SOSSE GEBEN

Gekochte **Eier** schälen, in die **Soße** geben und kurz erwärmen.

Kartoffelstücke abgießen, zurück in den Topf geben, **Butter*** zugeben und zu einem **Stampf** verarbeiten.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Kartoffelstampf auf Tellern verteilen, **Kresse** vom Wurzelballen schneiden und darauf verteilen.

Mit **Eiern** in **Spinat-Senf-Soße** genießen.

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Eier 2)	4	6	8
mehligkochende Kartoffeln	500 g	800 g	1000 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Sahne 5)	200 g	300 g	400 g
Kartoffelstärke	12 g	18 g	24 g
süßer Senf 4)	15 ml	30 ml	30 ml
mittelscharfer Senf 4)	15 ml	30 ml	30 ml
Babyspinat	100 g	150 g	200 g
Landkresse	25 g	50 g	50 g
Öl*	½ EL	¾ EL	1 EL
Butter* 5)	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

🕒 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	440 kJ/105 kcal	2462 kJ/589 kcal
Fett	5 g	31 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	14 g
Kohlenhydrate	9 g	49 g
– davon Zucker	2 g	11 g
Eiweiß	5 g	28 g
Ballaststoffe	1 g	5 g
Salz	0 g	1 g

ALLERGENE

2) Eier 4) Senf 5) Milch

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!