



TRADITIONELL: 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

20 [25|30] Min.

40 [45|50] Min.

Stufe 1

Thermomix
übernimmt alles

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!

thermomix

Wasche das **Gemüse** ab. Neben dem **Thermomix*** benötigst Du **1 kleine Schüssel** und **1 große Schüssel**.



1 KARTOFFELN & EIER

Rühraufsatz in den Varoma-Behälter legen, damit genügend Garschlitz frei bleiben. **Kartoffeln** schälen, vierteln, in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Zerkleinerte **Kartoffeln** in den Varoma-Behälter geben und Varoma verschließen. **Eier** in den Gareinsatz legen und dabei darauf achten, dass kein **Ei** einen Sprung hat. **Wasser*** in den Mixtopf füllen, Gareinsatz einsetzen, Varoma aufsetzen und **22 Min./Varoma/Stufe 1** garen.



4 SOSSE VOLLENDEN

Sahneseife kräftig mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Messbecherdeckel nicht einsetzen, **3 Min./98 °C/↻/Stufe 1** programmieren, zuerst **Sahne-Stärke-Mischung** auf das laufende Messer zugeben, dann **Babyspinat** nach und nach durch die Deckelöffnung zur **Soße** geben.



2 15 MINUTEN PAUSE

Erst 5 Min. vor Ende der Varoma-Garzeit weiterkochen.

Landkresse vom Wurzelballen schneiden. **Knoblauch** abziehen.

In einer kleinen Schüssel 20 ml [30 ml|40 ml] **Sahne** mit **Kartoffelspeisestärke** vermischen.



5 STAMPF VOLLENDEN

Varoma öffnen und Rühraufsatz (**heiß!**) entfernen. Gegarte **Kartoffelstückchen** in eine große Schüssel füllen.

Butter* und **Salz*** zugeben und unterheben, sodass ein **Stampf** entsteht.



3 MIT DER SOSSE BEGINNEN

Varoma abnehmen und Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen. **Eier** im Gareinsatz mit kaltem Wasser abschrecken. Mixtopf leeren, kalt ausspülen (siehe **★TIPP**) und trocknen. **Knoblauch** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Öl*** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten. Restliche **Sahne** und beide **Senfsorten** zugeben und **4 Min./98 °C/Stufe 2** kochen. Währenddessen **Eier** schälen.



6 ANRICHTEN

Kartoffelstampf auf Teller verteilen und mit **Kresse** dekorieren.

Eier dazu anrichten, mit **Spinat-Senf-Soße** übergießen und genießen.

★TIPP: Spüle den Mixtopf nach dem Kochen kalt aus, damit Du wieder schnell zerkleinern kannst.

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
mehligkochende Kartoffeln	500 g	800 g	1000 g
Sahne 5)	200 g	300 g	400 g
Babyspinat	100 g	150 g	200 g
süßer Senf 4)	15 ml	30 ml	30 ml
mittelscharfer Senf 4)	15 ml	30 ml	30 ml
Landkresse	25 g	50 g	50 g
Kartoffelstärke	12 g	18 g	24 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Eier 2)	4	6	8
Wasser*	500 g		
Öl*	5 g	10 g	10 g
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.

! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix® anpasst.

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!)

URSPRUNGSLÄNDER

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!