

# Rezept Senfsoße, Kartoffeln und Ei

Das ist ein einfaches und schnelles Essen und vor allem die Kinder werden begeistert sein.

Das Rezept reicht für 4 Personen.

## Zutaten für die Soße:

1 Becher Senf

Salz

Pfeffer

50g Margarine

2 Esslöffel Mehl

## Zubereitung:

Die Margarine in einen kleinen Topf geben und zerschmelzen lassen. Nun das Mehl einrühren und mit 1 Liter Wasser verrühren. Die Masse unter Rühren aufkochen. Den Senf einrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Wenn man einen Pürrierstab verwendet und damit 1 Minute kräftig im Topf die Zutaten bearbeiten, dann wird die Soße sämiger. Dazu passen Salzkartoffeln und gekochte oder gebratene Eier. Auch ein bunter Salat oder Rote Beete schmecken vorzüglich dazu.

Die restliche Senfsoße kann man einfrieren und später zu einem Fondue reichen. Zubereitungszeit der Soße ca 10 Minuten. Mit

Kartoffel schälen und Eier kochen benötigt man ca 30 Minuten und schon steht ein leckeres Essen auf dem Tisch.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)