# Eierragout

## Zutaten für 5 Portionen

- 1 Zwiebel
- 50 g Butter
- 50 g Weizenmehl
- 8 Eier
- 1 TL Senf
- 500 ml Milch
- 200 g Erbsen
- 2 Möhren
- 230 g Champignons (1 kleine Dose, wahlweise)
- Worcestersauce
- 1 EL Gemüsebrühpulver (oder unsere Gemüsepaste)
- ½ TL Currypulver
- Salz

**Arbeitszeit:** ca. 20 Minuten

## So bereitest du das Eierragout zu

1. Koche die Eier hart. (Hier gibt's Tipps zum Eier kochen.)
2. Schäle die Zwiebel und schneide sie in sehr kleine Würfel.
3. Gib die Zwiebeln mit der Butter in einen Topf und schwitze sie goldgelb an.
4. Dann gibst du das Mehl zu und rührst kräftig um. Lösche die Mehlschwitze schließlich mit der Milch ab. Würze die entstehende Sauce mit dem Senf, der Gemüsepaste, etwas Curry und der Worcestersauce und lass sie für etwa 5 Minuten ganz leicht köcheln.
5. Schmecke die Sauce anschließend mit Salz ab.
6. Schäle in der Zwischenzeit die Möhren und schneide sie in kleine Würfel. Gib sie mit den Erbsen in die Sauce und lass sie für 5 Minuten gar ziehen. Wer das Eierragout gern mit Pilzen zubereiten möchte, gibt sie an dieser Stelle mit den Möhren und Erbsen hinzu.
7. Pelle währenddessen die Eier und schneide sie in Achtelstücken, das geht wunderbar mit einem Eierschneider*.
8. Gib die Eier dann kurz vor dem Verzehr in die Sauce, so dass sie darin warm werden.
9. Wer möchtet, streut am Ende noch Schnittlauchröllchen oder gehackte Petersilie über das Ragout - das gibt dem Gericht den letzten Schliff und sorgt für einen zusätzlichen

Vitaminkick.

Wir essen Eierragout sehr gern mit Salzkartoffeln. Alternativ schmeckt es auch mit Reis sehr gut.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.