

# Eier in Kräutersoße mit Pellkartoffeln

FÜR 2-3 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 30 MINUTEN

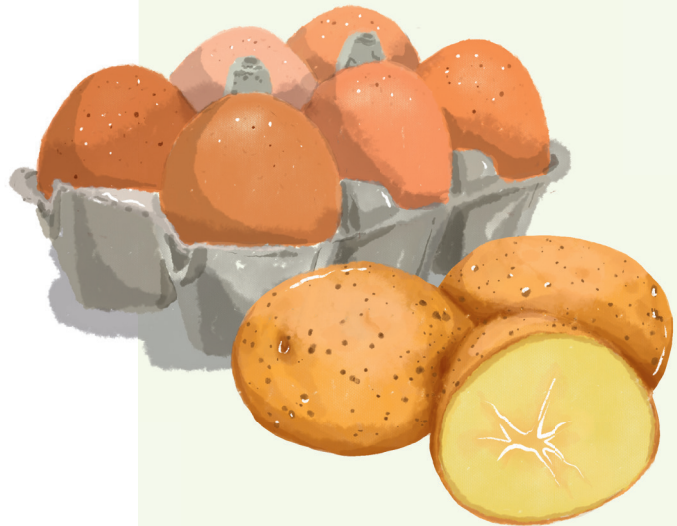
VEGETARISCH

4 Eier  
1 Stange Sellerie  
1 Zwiebel  
150 g Graupen  
1,5 l Gemüsebrühe  
2 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer und Thymian nach Geschmack

**Vorbereitung:** Kartoffeln waschen und in Salzwasser als Pellkartoffeln mit Schale kochen. Eier hart kochen (8–10 Minuten je nach Eigröße).

**Zubereitung:** Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren, mit Milch aufgießen und aufkochen lassen. Kräuter fein hacken, mit Senf in die Soße geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Servieren:** Eier halbieren, mit Soße und Kartoffeln servieren oder in eine Box schichten.



## VORTEILE FÜR DEN SCHICHTDIENST:

Dieses Gericht ist einfach zubereitet und lässt sich gut portioniert mitnehmen.

- Schnell zubereitet
- Gut portionierbar und proteinhaltig