

Eier in Sahne-Schinken-Sauce

Zutaten | 4 Portionen

200 g	gekochter Schinken
1 EL	Butter
1 EL	Weizenmehl
1 TL	Paprikapulver
250 ml	Wasser
1	Brühwürfel (à 4 g)
200 ml	Schlagsahne
1 Bund	frischer Schnittlauch
8	hartgekochte Eier
etwas	Salz
etwas	Schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: 20 Min., Garzeit: 10 Min.

Zubereitung:

- Den Schinken in kleine Streifen schneiden.
- Butter in einem Topf zerlassen und die Schinkenstreifen darin leicht anbraten ohne ihn zu bräunen.
- Mehl und Paprika darüber stäuben, kurz anschwitzen lassen.
- Mit Wasser ablöschen und den Brühwürfel hinzufügen.
- Die Sahne nach und nach unter Rühren hinzugeben, 5 Min. köcheln lassen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Schnittlauch waschen, trocken tupfen, in kleine Röllchen schneiden und zufügen.
- Die Sauce abschmecken.
- Die Eier halbieren und auf 4 Teller verteilen.
- Mit der heißen Sahne-Schinken-Sauce übergießen.

Tipp:

Zu diesem Gericht passen neue kleine Pellkartoffeln, Kartoffelpüree oder Reis und ein frischer Salat.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 302 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
425 kcal	32,6 g	7,56 g	26,2 g	132 mg