

Eier in Currysauce mit Erbsli

Die nötigen Zutaten für Eier in Currysauce hat man eigentlich immer zu Hause. Bei diesem Rezept treffen die süsslichen Erbsli auf die Schärfe des Curry, ein wahrer Genuss!

Zutaten

2 EL Butter
1 EL Currypulver
1 EL Mehl
3 dl Milch
1 dl Gemüsebouillon
4 Ostereier, geschält
200g Erbsli
2 TL Limettensaft
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Etwa 20 Minuten

1 Butter in einer Pfanne schmelzen, Mehl und Currypulver begeben und anschwitzen. Milch und Bouillon unter ständigem Rühren begeben, aufkochen und auf kleinem Feuer 10 Minuten köcheln lassen.

2 Die Erbsen begeben und 15 Minuten mitköcheln.

3 Eier halbieren und in die Sauce legen und kurz erwärmen.

4 Mit Reis servieren.