



## Eierragout

Eine proteinreiche Überraschung für den Gaumen.

### Zutaten für 4 Personen:

8 hart gekochte Eier  
1 Zwiebel  
1 TL Schmalz, Butter  
4 EL Öl  
1/4 l Weisswein  
3 EL Rahm  
Safran, Salbei  
Thymian  
1 EL Schmalz oder Butter  
1 EL mittelscharfer Senf

### Zubereitung:

Die Eier hart kochen, gut abschrecken, etwas abkühlen lassen, schälen und fein hacken.

Die in kleine Würfel geschnittene Zwiebel im Schmalz goldbraun braten. Mit Öl und Wein ablöschen, den Rahm unterrühren, die Eier dazugeben und auf milder Hitze unter Rühren heiss werden lassen. Mit Safran, Salbei, Thymian und Senf pikant abschmecken.

### Tipp:

Servieren Sie dazu ein kräftiges, dunkles Brot!