

Eier-Ragout



Das brauchst du:

150 g	Lauchzwiebeln	* kleines Messer
200 g	Champignons	* Brettchen
300 g	Langkornreis	* Töpfe
8	Eier	* Pfanne
40 g	Butter	* Schüssel
30 g	Mehl	
400 ml	Gemüsebrühe	
100 g	Schlagsahne	
250 g	TK-Erbsen	
1/2 Bund	Schnittlauch	
1-2 TL	Curry	
etwas	Salz, Pfeffer, Zucker	

So geht´s:

1. Lauchzwiebeln putzen, waschen und schräg in Ringe schneiden. Champignons putzen und halbieren.
2. Reis in kochendem Salzwasser garen.
Eier ca 8-9 Minuten kochen. Danach kalt abschrecken und pellen.
3. Fett in einer Pfanne erhitzen, Champignons und Lauchzwiebeln darin anbraten. Zuerst mit Curry, dann mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen.
Nach und nach mit Brühe und Sahne ablöschen. Unter Rühren aufkochen
4. lassen. Tiefgefrorene Erbsen zufügen und die Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker würzig abschmecken.
5. Eier nach Belieben halbieren und unter die Soße heben. Nochmals kurz erhitzen.
6. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.
7. Das Eier-Ragout mit Schnittlauchröllchen bestreuen und mit dem Reis servieren.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt