Wachsweich gekochte Eier mit Erbsen-Kartoffelpüree in Basilikumsoße

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	800 g
Salz	
Erbsen, tiefgefroren	300 g
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Basilikum, frisch	60 g
Butter	90 g
Gemüsebrühe	400 ml
Schlagsahne	200 g
Pfeffer, schwarz	
Eier	8 St.
Crème fraîche	50 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleiner Topf, großer Topf, Pürierstab

1. Kartoffeln schälen, waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einem Topf Kartoffeln mit Salzwasser bedecken und ca. 10 Min. garen. Gefrorene Erbsen zugeben und weitere 10–15 Min. weich garen.

2. Inzwischen Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelansätze entfernen und in Ringe schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen, grob hacken und beiseitestellen. In einem Topf 40 g Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und die Hälfte des Basilikums mit Frühlingszwiebeln ca. 2 Min. andünsten. Mit Brühe und Sahne ablöschen, aufkochen und ca. 5 Min. garen. Dann pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und Eier ca. 7 Min. wachsweich garen, abgießen und schälen. Mit gehacktem Basilikum in die Soße geben. Kartoffeln und Erbsen abgießen, im Topf grob zu Erbsen-Kartoffelpüree stampfen, dabei übrige Butter und Crème fraîche zugeben. Abschmecken und mit den wachsweich gekochten Eiern und der Basilikum-Soße anrichten.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst in der Saison natürlich auch frische Erbsen verwenden.

Du suchst noch eine passende vegetarische Vorspeise? Wie wäre es mit Feine Frühlings-Minestrone

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	621 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	36 g