



# Senfeier

aus Ostereiern

Zutaten für 3 Personen:

**Senfeier** Den Reis waschen und in dem Wasser kochen.

6 hartgekochte Eier	Butter in einem tiefen Topf zerlassen, darin gehackte Zwiebel anschwitzen, die Stärke hinzugeben und unter ständigem Rühren die Brühe zugießen. Mit der Milch aufgießen, kochen lassen bis die Flüssigkeit angedickt ist und den Schnittlauch hinzugeben.
1 EL Senf	
300 ml Gemüsebrühe	
200 ml Sojadrink	
Salz	
1 Zwiebel	Die hartgekochten Eier pellen und in die Senfsoße geben, um diese kurz zu erwärmen. Dann mit Reis zusammen auf Teller geben und mit etwas frischem Schnittlauch garnieren.
2 EL Margarine	
2 TL Stärke	
Pfeffer	Zwei der Eier habe ich pur gelassen, um hinterher den Unterschied zu sehen. Und obwohl ich braune Eier verwendet habe, hat das Färben sehr gut funktioniert.
200 g Reis	
380 ml Wasser	
Schnittlauch	Am nächsten tag die Eier aus den Farben nehmen, mit einem Küchenpapier abtrocknen und zu Ostern auf den Tisch stellen.