

## Eier-Curry

### Zutaten:

8 Eier  
300 g Möhren  
1 Schalotte  
300 g tiefgekühlte Erbsen  
30 g Butter  
30 g Mehl  
200 ml Milch  
250 ml Gemüsebrühe  
ca. 1 EL Currypulver  
Salz  
Pfeffer  
5 Stängel glatte Petersilie

### Zubereitung:

Die Eier hart kochen, in kaltem Wasser abschrecken und schälen.

Die Möhren schälen, würfeln und tropfnass in eine Gareinheit 20 cm, 3,0 l geben. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die tiefgefrorenen Erbsen über den Möhren verteilen. Auf höchster Stufe bis zum Gemüsefenster aufheizen und auf niedriger Stufe ca. 15 Minuten garen.

Butter in einer kleinen Gareinheit geben und zerlassen. Wenn die Butter Blasen bildet, das Mehl zugeben und alles unter Rühren anschwitzen. Nach und nach mit der Milch und der Gemüsebrühe zu einer glatten Mehlschwitze verrühren. Die Sauce unter gelegentlichem Rühren ca. 3 Minuten köcheln lassen.

Das Currypulver einrühren und die Sauce zum Gemüse geben. Die Eier längs vierteln, vorsichtig unter das Curry heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von der Petersilie die Blätter abzupfen, fein hacken und über das Curry streuen.

**Guten Appetit!**