

# *miree* Rezeptsammlung

## Eierragout mit Meerrettichsauce

für 4 Personen

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten

### Zutaten:

- 2 rote Zwiebeln
- 2 EL Rapsöl
- 125 g Zigeunersauce
- 100 ml Brühe
- 150 g miree mit frischem Meerrettich
- 8 Eier
- 2 Frühlingszwiebel



### Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin kurz andünsten. Die Hälfte der Zwiebeln aus der Pfanne nehmen.

Zigeunersauce, Brühe und miree Meerrettich zu den restlichen Zwiebeln geben, erhitzen und auf eine Anrichteplatte geben.

Eier 8 Minuten kochen, schälen, halbieren und auf der Sauce verteilen.

Frühlingszwiebeln waschen, in Ringe schneiden und mit den restlichen Zwiebelscheiben über dem Ragout verteilen.

**Empfohlene Beilage:** Butter-Kräuter-Spätzle

**Das miree-Team wünscht Ihnen einen guten Appetit!**

