

# Eier-Soße

Saucen&Marinaden » Saucen

## Zutaten (4 Personen)

- » 4 Ei(er)
- » 100g Salatmayonnaise
- » 100g Joghurt (natur)
- » 2 EL Zitronensaft
- » 2 EL Senf
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Prise Cayennepfeffer
- » 1 Prise Zucker
- » 3 EL Schnittlauch

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Eier hart kochen, abschrecken, pellen und fein hacken. Salatmayonnaise, Joghurt, Zitronensaft sowie Senf unterziehen.

2. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken. Mit Schnittlauchröllchen garniert servieren.

angelegt am: 28.07.2004

Rezept-Nr: 1203

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke