

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

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.

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

bis 30min

angelegt am: 28.07.2004

Rezept-Nr: 1203

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