

Schnittlauchsauce mit gehacktem Ei



Zutaten für vier Personen:

1 Bund Schnittlauch
2 Eier
100 g Crème fraîche
100 g Naturjoghurt
2 Msp Salz
Pfeffer aus der Mühle
zwei Prisen Zucker
4 TL Zitronensaft

1. Eier hart kochen, abkühlen lassen, schälen, fein hacken.
2. Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft verrühren, gehackte Eier unterheben.
3. Schnittlauch waschen, abschütteln und in Röllchen schneiden. Die Menge sollte ungefähr 10 gehäufte EL sein. Vorsichtig untermischen.

Hinweise:

Das Bild zeigt Spargel mit Schnittlauchsauce, realisiert von Uli R., Mai 2011.

Schnittlauchsauce passt hervorragend zu Spargel, aber auch zu gedämpften neuen Kartoffeln.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 20 min, Grundrezepte, kalte Saucen, deutsch, ca. 150 kcal pro Portion

Rezeptanregung: Uli R.
Anpassung und Foto: Walter
Stand 18.01.2023