

Bozener Sauce



Zutaten für 2 Personen:

1 Schalotte
2 Eier
1 geh. TL Senf
1 EL Balsamico bianco
3 EL Olivenöl
50 ml Spargelsud
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Schnittlauchröllchen

1. Schalotte schälen und fein würfeln. In ein Sieb geben und 1-2 min blanchieren.
2. Eier hart kochen. Eigelb zerbröseln, Eiweiß fein hacken.
3. Senf, Essig, Spargelsud und Olivenöl gut verrühren. Blanchierte Schalottenwürfel und die gehackten Eier in einer Schüssel damit vermengen. Schnittlauchröllchen unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Die Bozener Sauce eignet sich zum Beispiel zu weißem und grünem Spargel.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 25 min, Grundrezepte, kalte Saucen, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023