

Rezept

Fondue Eiersauce

Ein Rezept von Fondue Eiersauce, am 19.04.2024

Zutaten

3 Eier	3 EL mildaromatisches Öl (z. B. mildes kaltgepresstes Rapsöl)
6 EL Sahne	2 - 3 EL 2-3 EL Zitronensaft
Salz	Zucker
2 EL mittelscharfer oder scharfer Senf (nach Geschmack)	Pfeffer
	0,5 Bund ½ Bund Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Die Eier in 12 Min. hart kochen, abschrecken und pellen. Eier halbieren, Eigelbe herauslösen und fein zerdrücken. Mit Öl, Sahne und Zitronensaft glatt rühren.
2. Die Eiweiße fein hacken und untermengen. Die Sauce mit Salz, Zucker, Senf und Pfeffer pikant abschmecken und 10 Min. kalt stellen. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln, in feine Röllchen schneiden und unterrühren.