

Bozner Sauce (zu Spargel):

Zutaten:

1 kl. Handvoll Petersilie
1 kl. Handvoll Kerbel
4 gekochte Eier, geschält, halbiert
1 TL Senf
1 EL Zitronensaft
30 gr. Öl
20 gr. Essig (Weinessig)
¼ TL Salz und Pfeffer
1 Bund Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

Zubereitung:

Kräuter im Mixtopf 10 Sek./St. 8 zerkleinern.
Restliche Zutaten (ausser Schnittlauch) zugeben und 5 Sek./St. 3 – 4 vermengen.
Sauce zum Essen servieren und mit Schnittlauch bestreuen