

SAUCE FÜR SPARGELN

Zutaten für 4 - 6 Personen

Hausgemachte Mayonnaise:

1 Ei ganz, roh
1 TL Senf
1 - 2 Knoblauchzehen (nach Belieben)
1,5 dl Traubenkernöl
Salz, Pfeffer

Sauce für Spargeln:

Hausgemachte Mayonnaise

250 g Magerquark
2 hartgekochte Eier
30 g Schnittlauch oder Peterli oder beides gemischt

Zubereitung

Das Ei mit dem Senf, Knoblauch nach Belieben, Salz und Pfeffer mit dem Stabmixer mischen und die Mayonnaise mit dem Öl aufmontieren. In einer anderen Schale den Magerquark cremig schlagen. Die Mayonnaise mit dem Magerquark mischen. Die hartgekochten Eier fein hacken und mit dem feingeschnittenen Schnittlauch/Peterli zu dem Mayonnaise- / Magerquarkgemisch geben und gut durchrühren. Ev. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken

Diese Sauce kann auch als Gemüsedip, zu Rauchlachs oder als Brotaufstrich verwendet werden.

