Sauce Hollandaise

Zutaten | 6 Portionen

2	Eigelb
200 g	Butter
1 EL	Naturjoghurt
1 EL	Zitronensaft
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
½ TL	Senf

Zubereitungszeit: 5 Min.

Zubereitung:

- Die Butter schmelzen.
- Eigelb, Joghurt und Senf in einen Topf geben und mit dem Pürierstab verquirlen.
- Die flüssige Butter langsam hineinlaufen lassen und dabei mit dem Pürierstab ordentlich durchmischen.
- Mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Tipp:

Für dieses Rezept benötigt man in jedem Fall einen Pürierstab!
Die Sauce Hollandaise zu frischem Spargel, Kartoffeln und Schinken genießen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 49 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
283 kcal	30 g	1 g	2 g	25,2 mg