

# Spargelsoße ohne Butter - Alle BG

Spargelsoße mal anders. Leicht und ohne Butter und wie ich finde ein Genuss!

Zutaten für ca. 3 - 4 Portionen:

- 3 hartgekochte Eier
- Senfpulver mit Wasser und etwas Zitronensaft gemischt 1 EL
- 150 ml Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 1 kl. Zwiebel
- 45 g gemischte Kräuter wie z. B. Estragon, Schnittlauch, Kerbel, Petersilie oder Dill
- Meersalz

Zubereitung:

Eier ca. 8-9 Minuten hart kochen, abkühlen lassen und pellen. Nun das Eigelb vom Eiweiß trennen, das Eigelb mit dem Senfpulver-Wasser-Gemisch zusammen zerdrücken und mischen. Das Olivenöl dazugeben und unterrühren. Den Zitronensaft dazugeben. Zwiebel, Eiweiß und Kräuter fein hacken und ebenfalls unter die Soße mischen und mit dem Meersalz abschmecken. Zusätzlich können BG A, B und AB einen halben Becher Joghurt unter die Soße mischen. Nun bleibt nur noch den Spargel zu kochen und mit der Soße servieren.

