

Bozner-Sauce für Spargel aus dem Thermomix



© Bozner-Sauce - Rezepte mit Herz

 10 Min.

 leicht

 4 Portionen

Südtiroler Klassiker - Bozner Sauce zu Spargel anstatt Hollandaise

Wir zeigen euch, wie ihr ganz einfach Spargel im Varoma zubereiten könnt. Mit etwas mehr Zeit lässt sich prima eine Spargelplatte vorbereiten. Wir haben für euch noch weitere Dips zusammengestellt.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	15 g	Weißweinessig
<input type="checkbox"/>	70 g	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	15 g	mittelscharfer Senf
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Zucker
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>	2	hart gekochte Eier
<input type="checkbox"/>	1/2	Bund Schnittlauch

Zubereitung

1. Den Essig mit Öl, Senf, Zucker, etwas Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 4 mixen.
2. Eier pellen und in kleine Würfel schneiden.
3. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in schmale Röllchen schneiden.
4. Eierwürfel und Schnittlauchröllchen zur Sauce geben, mit dem Spatel unterheben und noch mal abschmecken.

Eine [Sammlung unserer liebsten Spargel-Rezepte](#) bringt zusätzlich Abwechslung auf den Teller.

Spargel aus dem Varoma - so einfach & bequem.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 210 kcal - 5 g E - 21 g F - 1 g KH