

Orangen-Joghurt-Hollandaise aus dem Thermomix



10 Min.



leicht



4 Portionen

© Orangen-Joghurt-Hollandaise - Rezepte mit Herz

Der Klassiker, nur leichter & mit Frischekick

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"/>	175 g	zimmerware Butter in Stücken
<input type="checkbox"/>	3	Eigelbe
<input type="checkbox"/>	60 g	Orangensaft
<input type="checkbox"/>	45 g	Naturjoghurt
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>		etwas gehackte Petersilie oder Koriander

Zubereitung

1. Alle Zutaten für die Sauce, bis auf die Gewürze und Kräuter, in den Mixtopf geben. 6 Min./70 °C/Stufe 4 rühren lassen.
2. Sauce mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und 1 Min./Stufe 5 rühren. Bis zum Servieren in einer Thermoskanne warm halten. Vor dem Servieren mit Kräutern bestreuen.

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

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 395 kcal – 3 g E – 42 g F – 2 g KH