

Schnelle Kräutersoße

Zutaten:

1 Zwiebel
1 Bund Estragon
1 Bund Kerbel
2 TL Weißweinessig
2 EL Wasser
2 Eigelb (Größe M)
1 Be. Dr. Oetker Crème légère (150 g)
etwas Zucker
Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer



etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

1. Zubereiten: Zwiebel abziehen, fein würfeln. Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Zwiebelwürfel mit dem Essig, Wasser und jeweils 1 Teelöffel Kerbel und Estragon in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen und etwa 5 Min. ziehen lassen, dann durch ein Sieb gießen und die Flüssigkeit auffangen.

2. Eigelb mit Crème légère in einem kleinen Edelstahlpf unter ständigem starken Rühren mit einem Schneebesen kurz aufkochen. Soße mit dem Kräutersud, etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und je 1-2 Teelöffel Kerbel und Estragon unterheben.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 9 g, Kh: 8 g, kJ: 535, kcal: 129