

# Remouladensoße

Eine würzige Remoulade mit Ei und Gewürzgurke.

4 - 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

- 2 hart gekochte Eier (Größe M)
- 100 g Gewürzgurke
- 250 g Dr. Oetker Crème fraîche
- Gartenkräuter
- 2 TL Senf, z. B. Dijon-Senf
- 1 TL Balsamico Bianco oder Gurkenflüssigkeit
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

## 1 Zubereiten:

Eier pellen und würfeln. Gewürzgurke fein würfeln. Beide Zutaten mit Crème fraîche und Senf verrühren und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Remouladensoße passt gut zu [Roastbeef](#), Backfisch, Ofenkartoffeln und Sülze.