



## **Unsere Alternativen zur Sauce Hollandaise Leicht und lecker**

### **Kräuter-Ei-Soße**

#### **Zubereitung:**

1 hart gekochtes Ei würfeln. Je 1 Stiel Petersilie, Schnittlauch hacken.

Mit 40g Mayonnaise, 50g Joghurt, 1 TL Senf, Salz, Pfeffer verrühren.

### **Mandel-Soße**

#### **Zubereitung:**

2 EL Zwiebackbrösel (alternativ Paniermehl) in ½ TL Rapsöl rösten.

50g geröstete Paprika (Glas), 30g gehackte Mandeln, einige Chilliflocken,

½ Knoblauchzehe, 1 EL Wasser, Salz, Pfeffer pürieren.

### **Tomaten-Schinken-Soße**

#### **Zubereitung:**

125g Tomaten würfeln. 25g magere Schinkenwürfel braten,

Tomaten kurz mitschmoren. 1TL Balsamicocreame zugeben.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker, geh. Basilikum würzen.

### **Dill-Joghurt-Soße**

#### **Zubereitung:**

½ TL Biozitrone-Abrieb, 1 TL Zitronensaft, 1 Stiel geh. Dill, 1 geh.

Knoblauchzehe, 1 TL Senf, Salz, Pfeffer, 125g Joghurt und 2 EL Milch verrühren.