



Eier Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2-3
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '2-3', 'yield' : " } });
```

Da schmeckt der frische Spargel doppelt gut

Zutaten

- 4 weich gekochte Eier, fein gehackt
- 3-4 Radieschen in kleinen Würfeln
- 1/2 Bündchen Schnittlauch, gehackt
- 2-3 El weißer Balsamico
- 6 El Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eier 5-6 min. kochen, abschrecken, pellen und fein hacken.

Schritt2

Mit Salz, Pfeffer und Balsamico würzen und mit dem Olivenöl verrühren. Radieschen Würfel und frischen Schnittlauch dazu geben.

Schritt3

Zum Spargel extra reichen.

Rezeptart: Eierspeisen, Sonstige Soßen, Soßen **Tags:** eier, Soße

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eier-sauce/>