

Bozner Sauce zum Spargel



Zutaten

400 g Wasser, Zimmertemperatur
4 Eier, gekühlt
80 g Gewürzgurken, in Stücken
100 g Naturjoghurt
40 g Olivenöl
4 Prisen Salz
1 Prise Zucker
3 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung

Wasser in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen, Eier in den Gareinsatz geben und 15 Min. / Varoma / Stufe 1 garen.

Gareinsatz mit Hilfe des Spatels entnehmen, Eier unter kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und schälen.

Mixtopf entleeren und abtrocknen Eier halbieren und das Eigelb vom Eiweiß trennen, Eigelb zur Seite stellen.

Eiweiß in den Mixtopf geben 2 Sek. / Stufe 3,5 zerkleinern und in eine Schüssel (1 Liter) umfüllen. Gewürzgurken in den Mixtopf geben und 5 Sek. / Stufe 5 zerkleinern und in die Schüssel zum Eiweiß umfüllen.

Eigelb, Joghurt, Olivenöl, Salz und Zucker in den Mixtopf geben und 8 Sek. / Stufe 4 verrühren und ebenfalls in die Schüssel umfüllen.

Schnittlauch dazugeben und mit Hilfe des Spatels verrühren und zur Seite stellen.