

# Remouladensoße

4 - 6 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.



## Zutaten:

- 2 hart gekochte Eier (Größe M)
- 100 g Gewürzgurke
- 2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche
- Gartenkräuter (je 125 g)
- 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.

## Tipp aus der Versuchsküche

- Die Remouladensoße passt gut zu Roastbeef, Backfisch, Ofenkartoffeln und Sülze.