Schnittlauchsauce

Ein richtiges Allroundtalent: Die feine Schnittlauchsauce harmoniert mit Gemüse, Kartoffeln und Fleisch. Dieses Rezept wird mit feiner Worcestersauce veredelt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

3 Scheiben	Toastbrot
1 l	Milch
2 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Spritzer	Worcestershiresauce
1 Spritzer	Weißweinessig
240 ml	Pflanzenöl
2 EL	Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die **Schnittlauchsauce** das Toastbrot, Milch, Dotter, Worcestersauce und Weißweinessig gut verrühren. Unbedingt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Das Pflanzenöl langsam nach und nach unterrühren und zu einer säumigen Konsistenz mixen. Die Sauce nochmals abschmecken, mit fein gehackten Schnittlauch bestreuen und servieren.

Tipp

Die Schnittlauchsauce passt ausgezeichnet zu gebackenen Champignons.