

Die leichte **Sauce Hollandaise** zu Spargeln

**Damit das Spargeessen nicht zur Kalorienbombe wird,
kann die Sauce Hollandaise ohne Butter
und trotzdem sehr schmackhaft zubereitet werden.**

Zutaten

1 dl Weisswein
1 EL Kräuternessig
2-3 Schalotten,
fein gehackt
4-5 weisse Pfeffer-
körner
1 Peterli-Stengel
2 frische Eigelb
1 TL Maizena
1½ dl Halbrahm
½ TL Herbamare
Pfeffer
Etwas Zitronensaft

Zubereitung

Etwa 30 Minuten

1 Weisswein, Essig, Schalotten, Pfefferkörner und Peterli aufkochen und auf ½ dl einkochen lassen, absieben, wieder ins Pfännli zurückgeben, auskühlen lassen.

2 Restliche Zutaten dazugeben, gut mischen und unter ständigem Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen, kurz weiterschlagen. Servieren.

Tipp

Diese Hollandaise kann auch nochmals aufgewärmt werden. Sie schmeckt auch kalt sehr gut.