



*Unser Bestes für Ihre Familie*

## Remoulade

TM 31 - 8 Portionen

1	Knoblauchzehe	¼ TL	Salz
5 Stängel	Petersilie, abgezupft	1 Prise	Pfeffer
2	Schalotten	50 g	Öl
50 g	Saure Gurken, in Stücken	1	hart gekochtes Ei, halbiert
200 g	Schmand		

- Knoblauch, Petersilie, Schalotten und Gurken in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern.
- Schmand, Salz und Pfeffer zugeben und **10 Sek./Stufe 5** verrühren.
- Öl durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer zulaufen lassen, ohne den Messbecher abzunehmen, **Stufe 2**.
- Hart gekochtes Ei zugeben und **3 Sek./Stufe 4** untermischen.

### **Bemerkung:**

Schnelle Sauce zum Grillen, die Sie auch als Salatsauce für Kartoffel- oder Gemüsesalat verwenden können.

