

Sauce Hollandaise



PORTIONEN

4



DAUER

15 Min.



SCHWIERIGKEIT

Leicht

ZUTATEN

2 l	Wasser
1/2 EL	Steinsalz
500 g	Spargel
1 kleine	Zwiebel
200 ml	Hafermilch
200 ml	Hafersahne
4 EL	Mandelmus
1 Zehe	Knoblauch, gepresst
1 EL	Zitronensaft
1/2 TL	Kurkuma
2 TL	Steinsalz



BESCHREIBUNG

Diese cremige und gehaltvolle Sauce wird traditionell zu Spargel und Kartoffeln gegessen, passt aber auch zu anderem Gemüse wie z. B. Brokkoli, Blumenkohl oder Rosenkohl. Dabei kann man die Soße auch mit einer Prise Muskatblüte verfeinern. Mit Wasser verdünnt lassen sich mit dieser Soße Lasagne und andere Aufläufe sehr gut zubereiten.

ZUBEREITUNG

1. Wasser, Steinsalz und Spargel in einen Topf geben und 7 Minuten kochen.
2. Zwiebel würfeln und in etwas Wasser dünsten.
3. Anschließend alle Zutaten der Sauce in den Mixer geben und ca. 1 Minute pürieren.
4. Zum Andicken in einem Topf aufkochen und dabei ständig umrühren.
5. Fertig zum Servieren.