

Prinz-Eugen-Straße 2, 77654 Offenburg  
 Telefon: 0781 805 7100

## Kräutervinaigrette- Soße zu Spargel

Zutaten:	Zubereitung:
1 kräftiger Bund frische Gartenkräuter: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Schnittlauch</li> <li>➤ Thymian</li> <li>➤ Schnittknoblauch</li> <li>➤ Liebstöckel (Maggikraut)</li> <li>➤ Salbei</li> <li>➤ Zitronenmelisse</li> <li>➤ Oregano</li> <li>➤ Borretsch (Gurkenkraut)</li> <li>➤ Bohnenkraut</li> <li>➤ Lavendel</li> <li>➤ Rosmarin</li> <li>➤ Frühlingszwiebel</li> </ul>	Waschen, fein schneiden oder hacken, in eine Schüssel geben.  Es passen nahezu alle Kräuter, die jetzt frisch im Garten zu wachsen beginnen!
4 EL Himbeeressig oder Kräuteressig 2 EL Raps- oder Sonnenblumenöl 1 EL Estragon- Senf oder mittelscharfer Senf Salz, Pfeffer, gekörnte Brühe Wasser  2 hartgekochte Eier	Zu den Kräutern geben, verrühren.  Würzen. Soviel Wasser zugeben, dass die Kräuter knapp bedeckt sind. Schälen, fein würfeln und unter die Vinaigrette rühren.
Wer möchte kann noch feingehackte Radieschen oder Gurken zur Vinaigrette geben. Auch Blüten vom Gänseblümchen oder Borretsch sehen gut aus, sollten aber aus Bio Anbau stammen.	