Basilikum Sauce
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 Becher Mascarpone (250 gr.), 1 Becher Magerjoghurt, 2 Eier, 1 kleines Glas Milerb Basilikum Kräuter, 2 Esslöffel Balsamico Essig, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Die Eier kochen.

Die Zubereitung:

Die hartgekochten Eier fein würfeln und mit dem Essig, dem Basilikum, dem Joghurt und der Mascarpone mischen bis eine glatte Creme entsteht. Mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die Creme wird kalt serviert und paßt besonders gut zu Spargel.