

Wiener Sauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 kleine Gewürzgurken, 1 Esslöffel Kapern, Petersilie, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Senf, 100 gr Majo.

Die Vorbereitungen:

Das Ei hart kochen.

Die Zubereitung:

Die Gewürzgurken, Petersilie und die Kapern klein hacken. Das hartgekochte Ei ebenfalls kleinschneiden. Alles unter die Majo heben und mit Salz, Pfeffer und etwas Senf abschmecken.