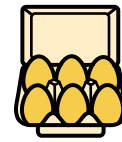


Leckere Eiersoße



...passt sehr gut zu gekochten Kartoffeln

...eignet sich, um viele Ostereier zu verarbeiten



	8-10 Eier kochen <u>oder</u> bereits gekochte Ostereier verwenden
	Eier schälen und kleinschneiden
	und in eine Schüssel geben
	1 ½ Becher Schmand dazugeben und verrühren
	100 ml Sahne dazugeben und verrühren
	2 kleine Naturjoghurt dazugeben und verrühren
	mit Salz und Pfeffer, Maggi und Fondor/Topsi würzen
	3 EL Mayonnaise und 1 EL Senf dazugeben und verrühren
	5 EL Essig und 3 EL Öl dazugeben und verrühren
	1 Bund Schnittlauch waschen, kleinschneiden, dazugeben und verrühren
	1 Päckchen TK Iglo 7 Kräuter-Mischung dazugeben und verrühren