Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Bozner Soße

Milchprodukte und Eier
Für die Verwertung von übrig gebliebenen hartgekochten Eiern (nach Ostern)
Soßen
Rezeptidee der Verbraucherzentrale Südtirol

Zutaten für 4 Personen:

- 4 hartgekochte Eier
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Apfelessig
- n.B. Senf
- frischer Schnittlauch

Zubereitung:

Die hartgekochten Eier schälen, fein hacken und in eine Schüssel geben. Olivenöl hinzufügen und gut verrühren. Wer die Soße lieber cremig mag, kann einen Pürierstab verwenden. Mit Salz, Pfeffer, etwas Essig und eventuell Senf abschmecken. So viel Olivenöl unterrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zuletzt den Schnittlauch klein schneiden und untermengen. Die Bozner Soße schmeckt zu gekochtem Spargel und auch zu Pell- oder Salz-kartoffeln.

Zeitaufwand: rund 10 Minuten

** vegetarisch bei Verwendung von Essig, der ohne tierische Hilfsstoffe wie Gelatine geklärt wurde*