



## Feine Kräustersauce

passend als Dip


### Zutaten

- 2 Scheiben Weissbrot
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- ca. 4 EL **St. Galler Rapsöl**
- 1 Bund gemischte Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Estragon, Salbei, Thymian)
- wenig Salz und Pfeffer
- 1 EL **St. Galler Trauben-Balsamessig**

### Zubereitung

1. Weissbrot entrinden und in Wasser einweichen.
2. Eier und Eigelb mit dem Mixer cremig rühren.
3. Nach und nach das ausgedrückte Weissbrot einrühren.
4. Rapsöl tröpfchenweise dazugeben bis eine sämige Sauce entsteht.
5. Die Kräuter waschen, fein hacken und unterrühren.
6. Mit Salz und Pfeffer sowie Essig würzen und servieren.

### QUICK-INFOS

- Rezept für: 
- Vorbereitung: 10 min.
- Zubereitung: 5 min.

### Tipps:

Je nach dem kann eine entkernte Chili klein gehackt dazugegeben werden.

Benötigte Produkte von  
St. Galler Öl für dieses Rezept:

