

# Gabriellas Salatsauce



## GRÜNER SPARGEL MIT EI, KAPERN UND GABRIELLAS SALATSAUCE (2 PERS.)

*Ein Rezept von Anne Paetzold, Stuttgart*

**500g grüner Spargel, 2 hartgekochte Eier, 2 EL Kapern, 1 Hand gehackter Basilikum, Gabriellas Salatsauce nach Belieben.**

Grünen Spargel ca. 4 Min. bissfest kochen, auf eine Platte legen, und mit Gabriellas Sauce übergießen. Geviertelte Eier über den Spargel verteilen, gewaschene Kapern darüber streuen und nochmals mit Sauce übergießen. Mit Basilikum bestreuen.

Dazu schmecken knusprig gebratene Kartoffelwürfel oder Baguette und roher oder gekochter Schinken. Traumhaft!

GABRIELLAS  
SAUCEN  
MANUFAKTUR

Gabriella Claus  
Burg Gudenu 1  
Vorburg 2  
53343 Wachtberg

T: 0221 38 00 16  
F: 0221 38 20 22  
info@gabriellas.de  
www.gabriellas.de

