



## Kräutervinaigrette

Man nehme für 4-6 Portionen:

1 Bund glatte Petersilie	Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken
1 Bund Schnittlauch	in feine Röllchen schneiden
1 Bund Estragon	Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken
1 Zwiebel	halbieren, pellen, fein würfeln
1 EL Kapern in Salz	wässern und dann hacken
2 Eier	hart kochen, pellen, fein hacken
6 EL Estragonessig	
1 TL Dijon-Senf	
ca. 125 ml neutrales Öl	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	

- Essig mit etwas Salz und Pfeffer und dem Senf in einer Schüssel verrühren. Öl unter ständigem Rühren langsam zugeben, damit die Sauce emulgiert.
- Die übrigen Zutaten unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Passt zu kaltem Spargel.