



Polnische Soße

Man nehme für 4 Portionen:

60 g Butter
30 g Panko-Brösel
2 Eier
1 Bund glatte Petersilie
1 Zitrone
Salz
Pfeffer
Muskat

- Eier hart kochen, pellen und ganz klein hacken
- Petersilie fein schneiden
- Von der Zitrone die Schale abreiben

Butter in einer Pfanne zerlassen, Panko-Brösel und Zitronenabrieb zugeben und leicht bräunen. Vom Herd nehmen, Eier und Petersilie zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Hervorragend zu Blumenkohl