



Variante: Sauce Hollandaise mit Tomate und Basilikum

Zutaten

- 50 g Butter
- 1 Ei + 3 Eigelb
- 2 Tomaten
- 100 ml Weißwein
- 2 TL Zitronensaft
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Tomatenketchup
- 1 EL frische Basilikumblätter (gehackt)
- 1 Prise Zucker
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Tomaten blanchieren, häuten und würfeln. Ei, Eigelbe, Zitronensaft, Weißwein, Salz, Pfeffer und Zucker im Topf bei mittlerer Hitze aufschlagen. Flüssige Butter nach und nach einrühren. Zum Schluss Tomatenmark, Ketchup, Tomatenwürfel und Basilikum unterheben und abschmecken.