

## Rezepte von Rudi Staiger, Historischer Weinkeller Koblenz

### **Lauwarmes Senfdressing mit gehacktem Ei**

**für 4 Personen:**

*1 St. Knoblauchzehe fein gehackt*

*1 St. Kleine Zwiebel fein gehackt*

*100ml Gemüsebrühe*

*50ml Weißweinessig*

--- Alles zusammen aufkochen

*1 EL Senf mittelscharf*

*30ml Rapsöl*

--- dazugeben und aufmixen

*2 St. Eier gekocht und gehackt*

--- zum Schluss dazugeben

### **Joghurdressing mit Kräutern und gerösteten Brotwürfeln**

**für 4 Personen:**

*200g Joghurt*

*Saft einer Orange*

*Saft einer Zitrone*

*Salz, Pfeffer, Zucker*

*1 EL Speiseöl*

*gehackte Gartenkräuter*

--- alles verrühren

*2 St. Brötchen oder Brotscheiben würfeln und in etwas Butter goldbraun rösten*

--- zum Schluss dazugeben