



Rezept für „Grüne Soße“

Das wichtigste ist die Kräutermischung!

Im Original besteht sie aus Borretsch | Kerbel | Kresse | Petersilie | Pimpinelle | Sauerrampfer | Schnittlauch – natürlich frisch und verlesen!

Davon braucht Ihr mindestens 400g (wenn Ihr es intensiver mögt, könnt Ihr natürlich mehr nehmen).

Dazu kommen noch:

200 g Sauerrahm, 10% Fett

1000 g Naturjoghurt, nicht zu mager

1 TL Zucker

1 TL (gehäuft) Senf

1 TL (gehäuft) Salz

6 Eier, hart gekocht

Säubert zunächst die Kräuter und entfernt die groben Stile. Anschließend werden die Kräuter zerkleinert.

Vermischt sie danach mit Sauerrahm, Senf und Zucker (beide Schritte funktionieren gut in einer Küchenmaschine mit einem Hackmesser).

Fügt den Joghurt hinzu und rührt ihn ordentlich unter. Schält nun die gekochten Eier und halbiert sie. Gebt sie im Anschluss in die Soße, einige können auch kleiner geschnitten und unter gehoben werden. Ganz nach Geschmack.

Dazu werden Kartoffeln gereicht.

Wir wünschen einen guten Appetit!