

Frankfurter Grüne Soße





Zutaten

(rezept für 4 Personen)

Die 7 Kräuter: Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch

150 g Joghurt

4 hart gekochte Eier

1 EL Essig

2 EL Öl

1/4 Liter Schmand oder Sahne mit ein bisschen Zitronensaft

Salz und Pfeffer

Schritte

- Zuerst die Kartoffeln kochen.
- Wasche alle Kräuter gründlich und trockne sie. Hacke sie sehr fein.
- Essig, Öl, saure Sahne und Joghurt in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Schneiden Sie das hartgekochte Ei in zwei Hälften. Sie können die Kartoffeln auch schälen, wenn Sie möchten.
- Vor dem Servieren die Sahne unterrühren.