Rezept

Eier und Kartoffeln mit Grüner Sauce

Ein Rezept von Eier und Kartoffeln mit Grüner Sauce, am 29.04.2024

Zutaten

800 g	(neue) Kartoffeln
2 EL	Kräuteressig
	Salz
150 g	Mayonnaise (aus dem Glas)
2 Bund	gemischte Kräuter für Frankfurter Grüne Sauce (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Kresse, Pimpinelle, Sauerampfer, Borretsch – manchmal Dill)
8	Eier (M)
1 TL	scharfer Senf
	Pfeffer
150 g	saure Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Die Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Salzwasser je nach Größe in 20-30 Min. gar kochen. Eier in kochendem Wasser in 8-9 Min. hart kochen, dann abschrecken und schälen.

3. Für die Sauce Kräuteressig und Senf glatt verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, mit einem Schneebesen Mayonnaise und saure Sahne unterrühren. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken – oder nur grob hacken und dann mit einem Teil der Sauce im Blitzhacker fein pürieren. Kräuter unter die Sauce rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Kartoffeln entweder pellen oder die Schalen dran lassen. Mit gekochten Eiern und Grüner Sauce servieren.