

### Rezept

# Frankfurter Grüne Sauce mit Schmand

Ein Rezept von Frankfurter Grüne Sauce mit Schmand, am 28.04.2024

#### **Zutaten**

200 g Schmand

4 EL Mayonnaise

1 Spritzer Maggi (Jawohl!)

2 hart gekochte Eier

**300 g** Dickmilch (saure Sahne geht auch, aber Joghurt nicht)

1TL scharfer Senf

Salz

2 Hand voll Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Borretsch (bis hierhin unbedingt), Sauerampfer, Pimpinelle, Zitronenmelisse

## Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Portionen | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

### **Zubereitung**

- 1. > Den Schmand mit Dickmilch, Mayonnaise, Senf, Maggi und Salz verrühren. Die Eier schälen und mit dem Eierschneider würfeln oder mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken, dazugeben.
- 2. > Wenn's geht, die Kräuter nicht waschen, ansonsten danach trockentupfen. Blätter abzupfen und mit den Schnittlauchhalmen fein hacken auf einem feucht gewischten Brett, das den Kräutersaft nicht aufsaugt. Zur Sauce geben, 15 Minuten stehen lassen.
- 3. > Dazu gibt es noch warme hart gekochte Eier und Salzkartoffeln (keine Pellkartoffeln!), die auf dem Teller genussvoll mit der Sauce vermanscht werden.