

Rezept

Eier mit grüner Kräutersauce

Ein Rezept von Eier mit grüner Kräutersauce, am 09.06.2026

Zutaten

je 1 Bund Petersilie, Schnittlauch und Dill	1 Kästchen Gartenkresse
1 Hand voll Kerbel	je 6 Stängel Pimpinelle, Borretsch und Sauerampfer
2 Frühlingszwiebeln	400 g Crème fraîche
200 g Magerjoghurt	1 EL mittelscharfer Senf
Salz	Pfeffer
2 EL Zitronensaft	6-8 Eier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Alle Kräuter kurz abbrausen, verlesen und dicke Stängel entfernen. Mit Küchenpapier trockentupfen und fein hacken (einige Kerbelblättchen für die Dekoration beiseite legen). Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und klein schneiden.
2. In einer Schüssel Crème fraîche, Joghurt und Senf glatt rühren. Kräuter und Frühlingszwiebeln untermischen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft pikant abschmecken.
3. Die Eier in kochendes Wasser legen und 7 Min. kochen lassen. Herausnehmen, kalt abschrecken, pellen und halbieren. Mit Kerbel garnieren und zur Sauce servieren.