

## Rezept

# Eier mit grüner Sauce

Ein Rezept von Eier mit grüner Sauce, am 09.06.2026

## Zutaten

**400 g** vorwiegend festkochende Kartoffeln

**4** Eier (Größe M)

**200 g** saure Sahne

frisch gemahlener Pfeffer

Salz

**1** großes Bund gemischte Kräuter für grüne Sauce (z. B. Sauerampfer, Pimpinelle, Schnittlauch, Borretsch, Petersilie, Zitronenmelisse, Kerbel)

**2 TL** mittelscharfer Senf

ca. 1 EL Zitronensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, längs vierteln, in einem Topf mit Wasser bedecken und  $\frac{1}{3}$  TL Salz hinzufügen. Aufkochen und 12-15 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
2. Inzwischen die Eier anpieksen, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und aufkochen lassen. Ab dem Zeitpunkt, an dem das Wasser kocht, die Eier nach Wunsch 5-10 Min. kochen lassen.
3. Inzwischen die Kräuter waschen und trocken schütteln, die groben Stiele entfernen und die Blätter etwas zerkleinern. Die Kräuter mit der sauren Sahne und dem Senf in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzig abschmecken.
4. Die Kartoffeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Eier mit einem Esslöffel herausnehmen, kurz unter dem kalten Wasserstrahl »abschrecken«, pellen und halbieren. Die Salzkartoffeln auf zwei Teller oder Schüsseln verteilen, mit Eiern und grüner Sauce anrichten.