

Rezept

Frankfurter grüne Soße mit 7 Kräutern

Ein Rezept von Frankfurter grüne Soße mit 7 Kräutern, am 15.12.2025

Zutaten

fertige Kräutermischung für Frankfurter grüne Soße oder die folgenden Kräuter:

50 g Pimpinelle

50 g Petersilie

50 g Kresse

50 g Schnittlauch

50 g Borretsch

50 g Sauerampfer

50 g Kerbel

weitere Zutaten

250 g saure Sahne

250 g Naturjoghurt

1 EL Senf

Salz

Pfeffer

4-6 hart gekochte Eier (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Kräuter für die grüne Soße abbrausen und trocken schleudern, Blätter abzupfen.

2. Saure Sahne und Joghurt vermengen.

3. Kräuter per Hand fein hacken. (Alternativ, wenn es schnell gehen muss: mit ca. 4 EL der Sahne-Joghurt-Mischung mit einem Pürierstab oder Thermomix fein pürieren.)

4. Kräutermischung mit Sahne und Joghurt vermengen, Senf unterrühren und grüne Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Die Eier schälen, 4 davon in kleine Würfel schneiden und behutsam unter die Sauce rühren. Nach Belieben weitere Eierhälften zur Soße servieren.