

Rezept

Frankfurter grüne Soße mit 7 Kräutern

Ein Rezept von Frankfurter grüne Soße mit 7 Kräutern, am 25.03.2023

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.