

Rezept

Grüne Sauce mit Kartoffeln und Eiern

Ein Rezept von Grüne Sauce mit Kartoffeln und Eiern, am 09.06.2026

Zutaten

8 Eier (Größe M)	2 Handvoll Frühlingskräuter (glatte Petersilie, Dill, Kerbel, Estragon, Sauerampfer, Pimpinelle, Borretsch)
1 Bund Schnittlauch	1 Schalotte
100 g Naturjoghurt	150 g Mayonnaise
1 TL Dijon-Senf	6 EL Weißwein-Essig
Salz	Pfeffer
1 kg neue Kartoffeln	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Für die Grüne Sauce 4 Eier in ca. 10 Min. hart kochen, abgießen, kalt abschrecken und pellen. Die Eier abkühlen lassen. Inzwischen alle Kräuter waschen und trocken schütteln oder schleudern. Die Blättchen fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Schalotte schälen und sehr klein würfeln.
2. Die abgekühlten Eier fein hacken. Joghurt, Mayonnaise, Senf und 2 EL Essig verrühren. Gehackte Eier, Kräuter und Schalottenwürfel unterrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, ca. 30 Min. bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen und durchziehen lassen.
3. Inzwischen die Kartoffeln mit der Gemüsebürste kräftig abreiben und waschen. Kartoffeln in einem Topf in 20 Min. gar kochen, oder im Schnellkochtopf in 8-10 Min.
4. Für die pochierten Eier in einem Topf Salzwasser mit dem restlichem Essig aufkochen. Jeweils 1 Ei in einer Suppenkelle aufschlagen und vorsichtig ins siedende (nicht mehr kochende) Salzwasser geben. Mit den anderen Eiern genauso verfahren. Dann den Topf vom Herd ziehen und die Eier 5 Min. im heißen Wasser ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen. Kartoffeln abgießen und mit den Eiern und der Sauce servieren.