

Grüne Soße

Zutaten:

- 1 Pck. Grüne Soße-Kräuter (Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer, Schnittlauch) sowie Dill
- 150 g Naturjoghurt
- 250 g Saure Sahne
- 250 g Schmand
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Waschen Sie den Schnittlauch und legen Sie ihn beiseite
- Verlesen Sie die restlichen Kräuter, entfernen Sie grobe Stiele, waschen und schleudern Sie die Kräuter
- Schneiden Sie 3/4 der Kräuter (ohne Schnittlauch) und pürieren Sie sie mit etwas Joghurt im Mixer
- Gießen Sie die entstandene Soße in eine Schüssel und verrühren Sie sie mit den Sauer Milchprodukten
- Schneiden Sie das restliche Viertel der Kräuter und den Schnittlauch fein und rühren Sie sie unter
- Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab
- Geben Sie vier kleingehackte gekochte Eier hinzu

Zu Grüner Soße isst man Pellkartoffeln oder Salzkartoffeln

Guten Appetit!