

Frankfurter grüne Soße

Beilage

🕒 20 min 👤 4 Personen

Zutaten

- 1 Ei
- 125 g Kräuter: Petersilie, Schnittlauch, Kresse, Kerbel, Pimpinelle, Borretsch, Sauerampfer
- 200 g Joghurt - 3,5%
- 200 g Schmand
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 2 EL Weißweinessig
- Salz&Pfeffer

Zubereitung

1. Ei 10 min. kochen, kalt abschrecken und pellen.
2. alle Kräuter waschen und in Salatschleuder trocken schleudern oder mit einem Küchentuch richtig trocken tupfen.
3. Alle Kräuter mit scharfen Messer sehr fein hacken.
4. In einer Schüssel Weißweinessig, Joghurt, Senf und die feingehackten Kräuter geben und gut vermengen. Außerdem gekochtes Eigelb hinzufügen, dafür das gekochte Ei halbieren und das komplette Eigelb hinzugeben. Das Eiweiß wird gewürfelt und beiseite gestellt. Wer es jetzt noch flüssiger mag kann mit dem Standmixer die Masse pürieren.
5. Anschließend mit Schmand, den Eiweiß-Würfeln, Salz und Pfeffer vermengen und etwas im Kühlschrank ziehen lassen.



- dazu Pellkartoffeln und gekochte Eier

guten Appetit!

