



Frankfurter grüne Soße (4 Personen)

Preis pro 4 Personen: ca. 4,- €

Zutaten:

- 2 Becher saure Sahne (300g)
- 1 Becher Naturjoghurt (150g)
- 4 Eier
- 8 Kräuter (6-8 EL): Petersilie, Dill, Schnittlauch, Kerbel, Kresse, Sauerampfer, Zitronenmelisse, Estragon
- 4 große Kartoffeln
- ¼ Liter Wasser

Gewürze:

Salz, Pfeffer, Senf



1. Gleichmäßig große Kartoffeln waschen und bürsten. Kartoffeln im Topf mit 1-2 cm Wasser angießen und ankochen. Circa 25 Minuten fortkochen und bei Nachwärme fertig garen.
2. Stumpfe Seite der Eier mit einem Pieker anstechen, um ein Platzen der Schale zu verhindern. Eier im Wasser 7 Minuten kochen.
3. Saure Sahne und Naturjoghurt schaumig schlagen und kaltstellen. Kräuter fein hacken und unter die Joghurt-Sahne mischen. 5 Minuten ziehen lassen und mit den Gewürzen abschmecken.
4. Eier pellen, würfeln und dazugeben. Mit Pellkartoffeln anrichten.

Tipp:

Statt frischen Kräutern kann man auch TK-Kräuter verwenden.

Als Beilage würde sich sehr gut Möhrenrohkost eignen.