

## Frankfurter Grüne Soße

(für 2 Personen)



### Zutaten:

150g frische gemischte Kräuter für „Frankfurter Grüne Soße“

Es gibt die Kräuter fertig zusammengestellt oder man stellt sie sich selbst zusammen aus:

Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Kresse, Sauerampfer, Borretsch, Estragon, Dill, Bohnenkraut, Zitronenmelisse und Sauerampfer.

100g Sauerrahm (10 % Fett)

250g Naturjoghurt (1,5 % Fett)

1 - 2 TL Senf

Salz

3 hartgekochte Eier

### Zubereitung:

Die frische Kräutermischung waschen. Grobe Stiele entfernen. Zusammen mit dem Sauerrahm und Salz die Kräuter fein pürieren. Dazu den Joghurt und den Senf geben und gut umrühren. Die 3 hartgekochten Eier gehackt hinzufügen.

Die Mengenangaben sind Richtwerte. Man kann die grüne Soße mit halbierten Eiern (statt in der Soße oder zusätzlich) und Pellkartoffeln essen. Möchte man eine dickere Konsistenz der Soße, ersetzt man einen Teil des Joghurts durch Quark.

...und dann einfach schmecken lassen.