

Frankfurter Grüne Soße mit neuen Kartoffeln und Eiern

Für zwei Personen

Für die Kartoffeln:

6 kleine, neue Kartoffeln Salz

Für die Sauce:

| | | |
|-----------------|----------------------|-------------------|
| 1 Zitrone | 100 g griech. Jogurt | 100 g saure Sahne |
| 1 TL Senf | 2 TL Pflanzenöl | 25 g Pimpinelle |
| 25 g Petersilie | 25 g Schnittlauch | 25 g Sauerampfer |
| 25 g Kerbel | 25 g Kresse | 25 g Borretsch |

Für die Eier:

4 Eier

Für die Kartoffeln:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln ungeschält 15-20 Minuten gar kochen. Danach pellen und halbieren. Mit Salz würzen.

Für die Sauce:

Zitrone halbieren, auspressen und 1 TL Saft auffangen. Alle Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Für die Garnitur einige Kräuter beiseitelegen. Kräuter mit Jogurt, saurer Sahne, Öl, Zitronensaft und Senf vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Eier:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Eier darin in neun Minuten hart kochen. Eier anschließend pellen und halbieren oder vierteln.

Kartoffeln und Eier auf einem Teller anrichten und mit Frankfurter Grüne Sauce servieren.

Andrea Marmann-Leim am 27. Mai 2021