

Grüne Soße

Für zwei Personen

200 g griech. Joghurt	1 Limette (Saft, Abrieb)	130 g saure Sahne
1 Ei	1 TL Senf	20 ml weißer Balsamico
1 EL süßsaure Chilisauce	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
2 Zweige Thaibasilikum	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ Kästchen Kresse	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Das Ei 8-9 Minuten in kochendem Wasser fest kochen, abschrecken, pellen und hacken. Kerbel, Koriander, Thaibasilikum und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und im Mixer zerkleinern. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und die Kresse mit einer Schere abschneiden.

Den griechischen Joghurt mit der sauren Sahne, süßsaurer Sauce, dem Saft und Abrieb der Limette, Salz, Pfeffer, Zucker, Senf und Balsamico verrühren.

Danach das Ei und die Kräuter mit der Joghurtsauce vermengen und abschmecken.

Ursula Lützenkirchen am 17. August 2020