

Frankfurter Grüne Soße

Für zwei Personen

1 Zitrone	200 g Schmand	1 TL mittelscharfer Senf
2 Zweige Estragon	2 Blätter Borretsch	2 Halme Schnittlauch
2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Sauerampfer	2 Zweige Pimpinelle
2 Zweige Kerbel	4 Blätter Kresse	Salz, Pfeffer

Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Stiele abtrennen und den Rest grob hacken. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Kräuter mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Senf und Schmand mischen und mit dem Pürierstab fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Katharina Ley am 24. November 2020