

Grüne Soße

Für 4 Personen

1 Bund Petersilie	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Kerbel
1 Bund Kresse	1/2 Bund Borretsch	1/2 Bund Pimpinelle
1/2 Bund Sauerampfer	250 g saure Sahne	1 EL Naturjoghurt
3 EL Sahne	1 TL mittelscharfer Senf	1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer	1 kleine Zwiebel	2 hart gekochte Eier

Inzwischen für die Grüne Sauce die Kräuter waschen und trocken schütteln. Harte Stiele entfernen und die Kräuter fein hacken. Die saure Sahne, den Joghurt und die Sahne in den Küchenmixer geben, zwei Drittel der Kräuter hinzufügen und kurz pürieren. Mit dem Senf, dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Zwiebel schälen, die Eier pellen und beides in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit den restlichen Kräutern unter die Sauce mischen.

Jacqueline Amirfallah 30. November 2011