

Hamburger grüne Soße

Für 4 Personen

6 Stiele Petersilie	6 Stiele Estragon	6 Stiele Kerbel
5 Stiele Dill	3 Stiele Minze	4 Stiele Basilikum
4 Stiele Sauerampfer	4 Stiele Liebstöckl	0,5 Bund Schnittlauch
150 g Vollmilch-Joghurt	150 g Crème-fraîche	1–2 Tl Zitronensaft
2–3 El Rapsöl	Salz	Pfeffer
Zucker		

Kräuterblätter von den Stielen zupfen und den Schnittlauch grob klein schneiden. Die Kräuter zusammen mit Joghurt, Crème-fraîche, Zitronensaft und Rapsöl in die Küchenmaschine geben und fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

Tim Mälzer am 13. 03. 2010