

Zutaten:

1 Paket grüne Sauce-Kräuter

(Petersilie, Schnittlauch,

Kresse, Pimpinelle, Borretsch,

Kerbel, Sauerampfer)

250g Quark

250g saure Sahne

Zitronensaft

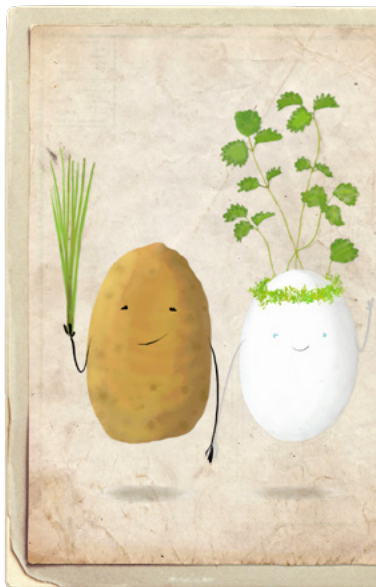
je ca. 1 TL Salz, Zucker, Senf

ca. 1/4 TL Pfeffer

ca. 1/2 TL Meerrettich

Kartoffeln

Eier



Grüne Soße nach Frankfurter Art mit Eiern und Pellkartoffeln



1. Die Soße am besten am Tag vorher herstellen, damit die Kräuter gut durchziehen können.
2. Die Kräuter verlesen, aussortieren und waschen. Nur die Petersilie hacken. Alle anderen Kräuter mit dem Messer sehr fein schneiden. Kresse würde scharf und Sauerampfer grau werden
3. Die Kräuter so lange schneiden (ja, es ist mühsam, aber es lohnt sich) bis sie fein genug sind und mit im Mixer gehäxelten Kräutern Konkurrenz machen könnten. Der Vorteil des Schneidens ist, dass die Kräuter besser ihren Eigengeschmack an den Quark abgeben können und keine Bitterstoffe produzieren.
4. Mit Salz, Pfeffer, Senf, Meerrettich, Zitronensaft und Zucker die Grüne Soße abschmecken.
5. Vor dem Servieren erneut abschmecken. Mit Pellkartoffeln und fast hart gekochten Eiern servieren.

04

All unsere Rezepte des Monats
gibt es auf www.gmf-design.de