

Grüne Soße

Zutaten:

1 Packung Kräuter für Grüne Soße
1 El. Senf
1 Becher saure Sahne 10% Fett (200g)
1 Becher Naturjoghurt 1,5%(200g)
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Die Kräuter waschen und verlesen, eventuell vom Stiel abzupfen. Danach grob klein schneiden
- Alle Zutaten in einen Mixer füllen und fein pürieren
- Die Grüne Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken, fertig

Die Grüne Soße schmeckt super zu gekochten Eiern und Kartoffeln. Traditionell wird sie mit gekochtem Rindfleisch oder zu Fisch gegessen. Mit einem Salat ist es ein vollwertiges Essen.

Guten Appetit

Hätten Sie`s gewusst?

In die Frankfurter Grüne Soße gehören traditionell sieben Kräuter: Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch. Seltener wird Dill zugegeben. Varianten aus Notzeiten enthielten auch Blätter von Gänseblümchen, Löwenzahn oder Breitwegerich.
