

Frankfurter Grüne Soße (4 Personen)



Zutaten

200 - 300 g Kräuter für Frankfurter Grüne Soße
200 g Sauerrahm, 10 % Fett
500 g Naturjoghurt, 2,8 % Fett
½ TL Zucker
½ TL Senf
1 TL Salz
3 Eier, hartgekocht
700-800 g Pellkartoffeln

Zubereitung

Die Kräutermischung „Frankfurter Grüne Soße“ wird meist im Komplettpack angeboten. Die Kräuter waschen und die groben Stiele entfernen. Sauerrahm, Salz, Senf, Zucker und die Kräuter in eine geeignete Schüssel geben und mit dem Pürierstab zerkleinern, so dass eine feine Masse entsteht. Nach Fertigstellung in eine Schüssel umfüllen.

Die Eier von der Schale befreien und mit einem Eierschneider in Scheiben teilen.

Anrichten

Die fertigen Pellkartoffeln auf einen Teller legen, seitlich nach Belieben die „Frankfurter Grüne Soße“ servieren und über die Soße die Eierscheiben legen.
Fertig ist das Gericht.

Anmerkung

Die „Frankfurter Grüne Soße“ besteht aus Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch.

Die Soße kann man auch als Beilage zu gekochter Ochsenbrust, Tafelspitz oder Fisch servieren, dann sollten natürlich die Eier weggelassen werden.