



Lieblingsrezept
AROMATISCH & LECKER

weitere
Rezepte:



Grüne Soße mit Kräutern

PORTIONEN: 2

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MIN

KOCHZEIT: 15 MIN

Zutaten:

- 1 Topf Petersilie (ca. 30g)
- 1 Topf Schnittlauch (ca. 30g)
- 1 Topf Kerbel (ca. 30g)
- 1 Beet Kresse (ca. 30g)
- 1 Topf Sauerampfer (ca. 30g)
- 1 Topf Borretsch (ca. 30g)
- 1 Topf Pimpinelle (ca. 30g)
- 4 hartgekochte Eier
- 500g Quark
- 200g saure Sahne
- Salz und Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1-2 EL Weißweinessig oder Zitronensaft

Zubereitung:

1. Waschen Sie die Kräuter gründlich. Entfernen Sie die groben Stiele und hacken Sie die Kräuter fein.
2. Die hartgekochten Eier schälen und das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eigelb mit einer Gabel zerdrücken.
3. In einer Schüssel Quark, saure Sahne, zerdrücktes Eigelb, Salz, Pfeffer, Zucker und Essig oder Zitronensaft zu einer glatten Masse verrühren.
4. Die gehackten Kräuter hinzufügen und alles gut vermischen.
5. Das Eiweiß fein hacken und unter die Soße mischen.
6. Die Soße abschmecken und eventuell nachwürzen.
Vor dem Servieren sollte die Soße einige Stunden im Kühlschrank durchziehen.

Serviervorschlag: Die Grüne Soße ist ein vielseitiger Begleiter und passt besonders gut zu gekochten Kartoffeln und hartgekochten Eiern.

Wir wünschen: Guten Appetit!

www.Gartenbauzentrale.de

Bilder: © Mychko Alezander von Getty Images

