

Rezept April 2018

Frankfurter Grüne Soße

Für die Frankfurter Grüne Soße werden 7 Kräuter verwendet, und zwar: Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Borretsch, Sauerampfer, Pimpinelle und Kresse.

Zutaten:

- 200g Grüne Soße-Kräuter
- 150g Naturjoghurt
- 150g Schmand
- 150g Miracel Wip
- 1Tl. Senf
- Salz, Pfeffer, Saft einer ½ Zitrone

Zubereitung:

- Die Kräuter entweder hacken oder durch den Fleischwolf drehen.
- Alle Zutaten miteinander vermischen.

Mit gekochten Eiern serviert ist das ein typisches Gründonnerstagsgericht.

Alternativ: 2 gehackte Eier untermischen und dann zu gekochtem Tafelspitz servieren.

In jedem Fall gehören Salzkartoffeln dazu.

Solange es die jungen Kräuter gibt, hat die Grüne Soße Saison.

Viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit wünscht Euch Monika Rehm.