

# meine **Frankfurter Grüne Soße**

• Schmackofatz. •



## Zutaten

200g Kräuter für Grüne Soße (gibt es hier bei uns in Hessen frisch  
abgepackt, drin ist: Kerbel, Petersilie, Schnittlauch, Kresse,  
Pimpinelle, Sauerampfer u. Borretsch)  
200g Schmand, 200g Creme fraiche, 200g Sauerrahm. 2 EL Naturjoghurt  
etwas Milch zum glatt rühren  
3 TL Dijon Senf, 1/2 TL Zucker, 1/2 TL Salz  
3 EL Weinessig, 3 EL Rapsöl, etwas Pfeffer  
4-5 hartgekochte Eier

---

## Zubereitung

Die Kräuter unter kaltem Wasser waschen, abtropfen lassen, mit  
Küchenpapier abtupfen, die  
Stiele entfernen und in einem Zerkleinerer mit dem Öl zerhacken.  
Schmand, Saure Sahne, Creme fraiche, Joghurt in eine große  
Schüssel geben und vorsichtig  
verrühren, evtl. mit Milch etwas verdünnen. Salz, Pfeffer, Zucker  
Senf, Essig unterrühren.

Die Kräuter in die Rahmmischung geben und mit einem Kochlöffel  
vorsichtig einrühren.

Die Eier ganz klein würfeln und sehr gut unterrühren.  
ODER die Eier halbieren und dazu  
servieren.

Die Soße einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen,  
dann nochmal abschmecken.