



Frankfurter Grüne Sauce

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Bund frische! Frankfurter Grüne Sauce Kräuter
(am Ende gewaschen + gehackt ca. 40 g)
- 250 g Quark 20%
- 200 g Schmand
- 200 g Saure Sahne
- 1 TL Salz gut gehäuft
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Senf
- 2 EL Balsamico hell
- 1 EL Leinöl (alternativ Olivenöl)
- 2 Eier (hart gekocht)

Dazu servieren ich Pellkartoffeln, gekochte Eier und gerne auch saftigen Schinkenaufschnitt.

Zubereitung:

Die frischen Kräuter waschen, grobe Stängel entfernen und fein hacken. Eier pellen und in Würfel schneiden. Übrige Zutaten vermengen und glattrühren. Kräuter untermischen. Eier am Ende nur leicht unterheben.

Wer die Sauce flüssiger mag mischt noch etwas Milch darunter.

Tipp: Die Frankfurter Grüne Kräuter kannst du beim Gemüsehändler oft vorbestellen. Falls du diese so in der Zusammenstellung nicht bekommst verwende z.B. Petersilie, Schnittlauch, Kresse, Dill, Rucola... was dir schmeckt und verfügbar ist.

Gib am Ende auf dem Teller über die Kartoffeln noch etwas Salz und Olivenöl.

Wer es gerne herzhafter mag kann unter die Sauce noch Gewürzgurken in Würfel geschnitten mischen und den Balsamico durch das Essigwasser aus dem Gurkenglas ersetzen.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.jimdofree.com