GRÜNE SOSSE

Schwierigkeit: einfach / ca. 15 Min. Arbeitszeit

Zeit für eine Hessische Spezialität: Ob Grie Soß‘, Sieben-Kräuter-Soße oder Grüne Soße genannt, die kalte Soße setzt eurem Essen das i-Tüpfelchen auf. Das Paradieschen aus Linsengericht Altenhaßlau hat dazu ein tolles Rezept für euch!

ZUTATEN

ca. Für 4 Personen

250 gr	Schmand
750 gr	Naturjoghurt
1 Pck	Grüne-Soße-Kräuter
4-6	Eier (hartgekocht)
1 TL	Senf
1 TL	Salz
1 TL	Zucker
Etwas	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Kräuter (traditionell werden Petersilie, Pimpinelle, Kresse, Schnittlauch, Borretsch, Kerbel und Sauerampfer verwendet) waschen, gut abtropfen lassen und fein hacken. Anschließend die Kräuter mit dem Schmand und dem Joghurt verrühren. Je nach Geschmack kannst du die Soße noch pürieren.

Einen Teil der Eier hacken und in die Soße geben. Mit Salz, Zucker, Senf und Pfeffer abschmecken. Die Soße im Kühlschrank einige Zeit ziehen lassen. Die restlichen Eier halbieren und in die Soße setzen.

Dazu passen Salzkartoffeln. Die Soße wird kalt serviert.

Bioland