

Susanne Nett: Omas Grüne Soße mit Pellkartoffeln und Ei

😊 happy-mahlzeit.com/2021/08/18/susanne-nett-omas-grüne-soße-mit-pellkartoffeln-und-ei

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Bund gemischte Kräuter für Frankfurter Grüne Soße: Petersilie, Borretsch, Kresse, Sauerampfer, Kerbel, Pimpinelle, Schnittlauch
- 8 Bio-Eier, Größe M
- 150 g Naturjoghurt
- 400 g saure Sahne
- 200 g Schmand
- 2 TL Zitronensaft
- 1 TL Dijonsenf
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Eier in Wasser ca. 10 Minuten hart kochen. Anschließend abgießen, kalt abbrausen, abkühlen lassen, pellen und beiseite legen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Eier halbieren. Eigelbe von 4 Eiern durch ein feines Sieb streichen. Das Eiweiß sehr fein hacken und beiseite stellen. Eigelbe, Joghurt, saure Sahne, Schmand, Zitronensaft, Senf und Kräuter verrühren. Mit dem Pürierstab kurz pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Sauce ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser ca. 25 Minuten garen, abgießen und ausdampfen lassen.

Die Sauce mit dem gehackten Eiweiß mischen, erneut abschmecken. Die übrigen Eier halbieren und mit Pellkartoffeln und Sauce anrichten.

Tipp:

Wer einen intensiveren frischen Zitronengeschmack möchte, gibt noch Abrieb 1/2 Bio-Zitrone dazu.

Rezept: Susanne Nett

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 9. April 2016

Episode: Frühlingsfrische Kräuter-Saucen