



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld Grüne Soße Hans Zimmer

ZUTATEN

1 P. Frankfurter Grüne Soße
600 g Schmand
4 gekochte Eier
½ Zitrone
1 EL scharfer Senf
frisch geriebener Meerrettich
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Schmand und Senf mit dem Saft von ½ Zitrone in einen Mixer geben. Nun folgende Kräuter der Grüne Soße dazu geben: Pimpernelle, Petersilie (nur die Blätter), Sauerampfer, Kerbel, Boretsch, Kresse.
Alles fein Mixen.

Den Schnittlauch separat schneiden und unter die fertige Soße geben. Zum Schluss noch frisch geriebenen Meerrettich dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken