



## **André Großfeld Grüne Soße**

### **ZUTATEN**

1 Pck. Frankfurter Grüne Soße

600g Schmand

4 gekochte Eier

½ Zitrone

1 El scharfer Senf

Salz und Pfeffer

### **ZUBEREITUNG**

Den Schmand und Senf mit dem Saft von einer ½ Zitrone in einen Mixer geben. Nun folgende Kräuter der Grüne Soße dazu geben:

Pimpinelle, 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 dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.