



Frankfurter Grüne Soße

Je 1 Bund:
Petersilie
Sauerampfer
Borretsch
Pimpinelle
Kerbel
Schnittlauch
1 Beet Kresse
2 Becher Crème
fraîche (à 200 g)
1 Zwiebel
1 Becher Mager-
milchjoghurt (150 g)
1 EL Senf
Salz, Pfeffer
aus der Mühle

Alle Kräuter kurz waschen, gut abtropfen lassen und von den Stielen zupfen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden, die anderen Kräuter grob hacken.

Die Kräuter in der Crème fraîche mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren. Die Zwiebel pellen und fein würfeln, zusammen mit Joghurt und Senf darunter rühren.

Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

Tipp: Frankfurter Grüne Sauce passt zu kaltem Schweinebraten, jedem gekochten Fleisch, Eiern, gekochtem Fisch und Pellkartoffeln.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

