

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 27.04.2021

Grüne Soße nach Frankfurter Art

Für 4 Personen

Zutaten

300 g Kräuter
 (z. B. Petersilie, Kresse, Schnittlauch, Sauerampfer,
 Borretsch, Pimpinelle und Kerbel)
 200 g Schmand
 150 g saure Sahne
 150 g Joghurt
 2 EL Mayonnaise
 1 TL Senf
 Salz
 Pfeffer
 etwas Essig



Zubereitung:

1. Die Kräuter abrausen, trockenschütteln und grob schneiden.
2. Kräuter, Schmand, saure Sahne, Joghurt, Mayonnaise und Senf mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Essig abschmecken.

Unser Tipp: Dazu passen Pellkartoffeln, gekochte Eier. Köstlich auch zu kaltem Braten oder gegrilltem Fleisch, Fisch oder Gemüse.