



REZEPT
DES MONATS

**Frankfurter
Grüne Soße**

Zutaten für 4 Personen

- 3 Eier (Gr. M)
- 200 g Kräuter für Frankfurter Grüne Soße (Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer, Schnittlauch)
- 200 g Schmand
- 200 g saure Sahne
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Salz und Pfeffer
- etwas Zitronensaft oder Essig
- 1,2 kg neue Kartoffeln

Zubereitung

Kartoffeln waschen und garen.

Eier hart kochen. Anschließend abschrecken, schälen und auskühlen lassen.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Übrige Kräuter fein hacken. Schmand, saure Sahne, Hälfte Kräuter und Senf fein pürieren. Eier fein hacken. Restliche Kräuter und Eier unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Guten
Appetit!