

Rezept Grüne Soße Nr. 1 – Leichte Variante

Zutaten für 2-4 Personen:

1 Rolle frische Kräuter für Grüne Soße

1 TL Senf

3 EL Öl

1 EL Essig

200 g Naturjoghurt 3,5%

200 g Saure Sahne

200 g Schmand

Salz, Pfeffer, Zucker

evtl. etwas süße Sahne

Die Kräuter in kaltem Wasser waschen, ausschütteln und trocken tupfen. Anschließend fein scheiden. Joghurt, saure Sahne und Schmand in eine große Schüssel geben und mit dem Schneebesen vermengen. Salz, Pfeffer, Zucker, Senf, Essig und Öl dazugeben und unterrühren. Die geschnittenen Kräuter mischen, in die Soßenmischung geben und verrühren. Damit sich der Kräutergeschmack richtig entfalten kann, sollte die Grüne Soße einige Stunden kühl durchziehen.

Als Beilage können frisch gekochte Salz- oder Pellkartoffeln und hartgekochte Eier gereicht werden.

Guten Appetit wünscht das Team von Böttcher Gartenbau!