

Rezept Grüne Soße Nr. 2 - Klassische Variante

Zutaten für 2-4 Personen:

1 Rolle frische Kräuter für Grüne Soße

100 g Mayonnaise (z. B. Miracel Whip)

200 g Joghurt 3,5%

200 g Saure Sahne

200 g Schmand

1-2 EL Zitronensaft

1 EL mittelscharfer Senf

Salz, Pfeffer, Zucker (abschmecken)

Die Kräuter mit kaltem Wasser waschen und gut trocken schleudern- oder tupfen. Anschließend diese fein hacken. Mayonnaise, Joghurt, saure Sahne und Schmand in eine größere Schüssel geben und verrühren. Als nächstes die Grüne-Soße-Kräuter hinzufügen und vermengen. Zum Schluss mit Zitronensaft, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker je nach Gusto abschmecken. Der Geschmack entfaltet sich am besten gekühlt im Kühlschrank über Nacht.

Dazu werden Salz- oder Pellkartoffeln und hartgekochte Eier serviert.

Guten Appetit wünscht das Team von Böttcher Gartenbau!