

Grüne Sauce

Kerbel, Kresse, Sauerampfer, Borretsch, Pimpinelle

300g frische Kräuter:

Schnittlauch

Peterli, Kresse

Kerbel, Sauerampfer,

Borretsch, Pimpinelle

Kräuter waschen, verlesen, grosse Stiele entfernen.

200g saurer Halbrahm

400g Joghurt nature

Kräuter und Rahm, Joghurt vermischen. Portionsweise im Mixer zu einer Paste mischen

1TL Senf

Salz, Pfeffer

Grüne Masse in eine Schüssel füllen, mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken

Diese grüne Sauce passt gut zu Kartoffeln oder gekochten Eiern