

# Grüne Soße

## Zutaten für 4 Portionen:

---

1 Packung frische Grüne-Soße-Kräuter (= je 1 Bund Kerbel, Pimpinelle, Sauerampfer, Borretsch, Petersilie, Schnittlauch und Kresse)  
4 Eier  
250 g saure Sahne  
Je 150 g Naturjoghurt und Buttermilch  
½ TL milder Senf  
etwas Salz und Pfeffer

## Arbeitsschritte:

---

- 1.**  
Koche die Eier hart.  
Lass sie dann abkühlen.
- 2.**  
Wasche die Kräuter und lass sie abtropfen.  
Entferne sehr dicke Stängel.  
Hacke die Kräuter so fein wie möglich.
- 3.**  
Schäle die Eier.  
Halbiere sie und trenne Eigelb und Eiweiß.
- 4.**  
Gib die Eigelbe in eine Servierschüssel.  
Zerdrücke sie mit einer Gabel.  
Gib saure Sahne, Joghurt und Buttermilch, Senf und Kräuter hinzu.  
Verrühre die Zutaten miteinander.
- 5.**  
Hacke das Eiweiß nicht zu fein.  
Rühre es gut in die Soße hinein.  
Schmecke mit Salz und Pfeffer ab.

*Serviere dazu Salz- oder Pellkartoffeln.*

