



Grüne Soße

von Katrin Borgmann und Heiko Brömmer

Was tun mit übrig gebliebenen Ostereiern?
Zum Beispiel eine leckere Kräutersoße kreieren!
Angelehnt an die 'Frankfurter Grüne Soße', deren Saison traditionell am Gründonnerstag beginnt, verwendeten wir für unsere Kräutersoße die folgenden sieben Kräuter:

Unsere 7 Kräuter

Ausdauernder Borretsch, Süßdolde (Myrrhenkerbel), Ausdauernde Gartenkresse, Kriechende Sellerie, Pimpinelle, Sauerampfer 'Profusion' und die Japanische Lauchzwiebel Rakkyo.
Bei letzterer sind Lauch sowie Zwiebeln gleichermaßen verwendbar – wie praktisch!

Zubereitung

Rezepte für eine Grüne Soße gibt es sehr viele – wir probierten folgende, sehr simple Variante:

Kräuter und hacken, mit Sahne Geschmack Salz, Pfeffer, Prise Zucker abschmecken. und durchziehen
und durchziehen
gekochte Eier in etwas gröbere Stücke hacken und unterrühren – und schon ist die Kräutersoße fertig!



Zwiebeln sehr klein Schmand (oder saurer Joghurt nach mischen, dann mit ein wenig Öl, einer und etwas Zitronensaft Das Ganze kühl stellen lassen. Zum Schluss hart-

Schmeckt lecker zu Pellkartoffeln – guten Appetit!

