



## Grüne Soße

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 Zwiebeln sehr klein hacken, mit Schmand (oder saurer Sahne) und Joghurt nach Geschmack mischen, dann mit Salz, Pfeffer, ein wenig Öl, einer Prise Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken. Das Ganze kühl stellen und durchziehen lassen. Zum Schluss hartgekochte Eier in etwas gröbere Stücke hacken und unterrühren – und schon ist die Kräutersoße fertig!

Schmeckt lecker zu Pellkartoffeln – guten Appetit!