



Grüne Sauce

Zutaten

4 Personen

1 Bund grüne Sauce

150 gr. Sauerrahm

500gr. Naturjoghurt

1-2 Tel. Senf

Salz

4 Eier hart gekocht

500 gr. Kartoffeln

Zubereitung

1. Grüne Sauce mit dem Wiegemesser fein hacken
2. Sauerrahm und Joghurt unterrühren
3. 1-2 Tel. Senf und Salz dazugeben
4. Gekochte Eier schälen, halbieren und mit den Kartoffeln anrichten

Ich nehme grundsätzlich Biozutaten, insbesondere bei den Eiern ist mir das besonders wichtig. Wenn Biokartoffel verwendet werden, braucht man sie nicht zu pellen.