

Grüne Soße a la Renate bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Becher Schmand, 1 Becher Süße Sahne, 1 Bund Schnittlauch, 1 Bund Zwiebschlotten, 1 Bund Pimpinelle, 1 Bund Borretsch, 1 Bund Sauerampfer, 1 Bund Dill, 10 Eier, 2 Esslöffel Essig, 1 Teelöffel Salz, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Eier hart kochen und abkühlen lassen, würfeln
Kräuter klein schnippeln.

Die Zubereitung:

Schmand und Sahne verrühren, mit 2 Eßl. Essig, einem Teelöffel Salz und etwas Pfeffer würzen. Bei Bedarf mit Milch verdünnen.

Kleingeschnippeltes Grünzeug zugeben, verrühren und zum Schluß die Eier klein gewürfelt hinzufügen.

Dazu passen am besten Pellkartoffeln.□