

Grüne Soße für Pellkartoffeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400-450 gr saure Sahne, 400 gr süße Sahne, 400-450 gr fettarmen Naturjoghurt, 2 Esslöffel Miracel Whip Balance, 3-4 Esslöffel Sonnenblumenöl, 2 Päckchen TK - 8 Kräuter, 8-10 hartgekochte Eier, Salz, Pfeffer.

Die Zubereitung:

Saure Sahne, süße Sahne, Joghurt, Miracel Whip Balance, Öl und Kräuter in eine große Schüssel geben und alles gut miteinander verrühren.

Hartgekochte Eier pellen, vierteln und untermengen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zu Pellkartoffeln reichen.

TIPP: Ich nehme gerne die kleinen Kartoffeln für dieses Gericht und pelle diese nach dem Kochen nicht, sondern lasse die Schale dran. Die schmecken nämlich auch mit Schale sehr gut!