

Frankfurter Grüne Soße Rezept, wie es sein muss

Zutaten für 5 Portionen

- 250 g frische grüne Soße Kräuter
- 200 g Schmand
- 250 g Naturjoghurt
- 6 Eier (hart gekocht)
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Salz
- 1 TL Senf



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Kräuter und schleuder sie trocken. Schneide sie sehr klein oder püriere sie kurz. Alternativ kannst du die [grüne Soße im Thermomix](#) zubereiten.
2. Verrühre Schmand, Joghurt, Zucker, Salz und Senf mit den gehackten Kräutern.
3. Pelle die Eier. Würfle sie sehr klein und rühre sie unter die cremige grüne Soße. Schmecke sie mit Salz ab und stelle die "grie Soß" bis zum Verzehr in den Kühlschrank.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

