

Frankfurter Grüne Soße mit frischen Kräutern



Zutaten:

Die Kräutermischung gibt es meist fertig zu kaufen.
Ansonsten nehmen Sie von jedem Kraut eine Handvoll:

Petersilie
Schnittlauch
Kerbel
Pimpinelle
Sauerampfer
Borretsch
Dill
Estragon
Zitronenmelisse
3 Becher saure Sahne
2 Becher Joghurt
etwas Zitronensaft
Salz und Pfeffer

Bild folgt 😊

Zubereitung:

Die Kräuter fein hacken, in eine Schüssel geben und mit der sauren Sahne und dem Joghurt vermengen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
Wenn die Soße ein bis zwei Stunden vor dem Essen zubereitet wird, ziehen die Kräuter schön durch.

Guten Appetit!

Tipp:

Diese sehr vitaminreiche Soße passt in der Osterwoche gut zu gekochten Eiern, zu Sülze oder Pellkartoffeln.