

Frankfurter Grüne Sauce

Zutaten: (für 2 Personen)

- 2 Eier, hartgekocht (für mehr als 2 Personen nimmt man immer ein Ei weniger als Personen)
- Je ein Bund glattblättriger Peterli, Schnittlauch Kerbel, Pimpinelle (evtl. nur die Blätter nehmen), einige Blätter Sauerampfer und Borretsch und eine Handvoll Brunnenkresse, alles grob geschnitten
- 300 g Sauerrahm
- 2 EL milder, heller Essig
- 2 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
- 1 EL Dijonsenf
- 1 Prise Zucker

Zubereitung:

Die Eier schälen und halbieren und zusammen mit den Kräutern Senf, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker in den Mixer geben und pürieren.

Die Kräutermasse mit dem Sauerrahm mischen. (Die Sauce sollte in etwa die Konsistenz eines Breis haben, nicht zu dünnflüssig sein, aber auch nicht so fest wie ein Pesto.)

Die Sauce zugedeckt in den Kühlschrank stellen und mindestens 30 Min. gut durchziehen lassen. Wenn nötig, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Frankfurter grüne Sauce wird klassisch zusammen mit einem halbierten, hart gekochten Ei zu Pell-, Salz- oder Bratkartoffeln serviert. Sie schmeckt aber auch zu Spargeln oder gebratenem Fisch.