

Rezept der Woche
Grüne Sauce



400 – 600 g saure Sahne 10 %	in einer Schüssel mit
4 TL Senf	glattrühren.
8 – 12 EL Kräuter	waschen, abtropfen, mit einem scharfen Messer fein hacken und mit der sauren Sahne mischen. Unsere Kräuter: Kerbel, Große Kresse, Sauerampfer, Petersilie, Borretsch, Pimpinelle und Schnittlauch.
4 EL Zitronensaft	zur Kräutermischung geben und mit
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker oder etwas Honig	abschmecken.
4 Eier	hart kochen, schälen, in Scheiben oder Viertel schneiden und zur Sauce geben.

Je nach Jahreszeit kann man auch eine Kräuter-Sauce mit anderen Saisongarten-Kräutern oder mit Wildkräutern nach dem gleichen Rezept zubereiten.