

# Grüne Soße

Zutaten für 4 Personen:

250 - 300 Gramm entstielte und gut gewaschene Kräuter –  
es müssen sieben sein: Petersilie, Schnittlauch, Kerbel,  
Pimpinelle, Sauerampfer, Kresse, Borretsch  
Weißer Balsamico oder der Saft einer großen Zitrone  
Salz, frischer Pfeffer, eine Prise Zucker  
1- 2 EL mittelscharfer Senf  
500 ml Joghurt  
500 ml saure Sahne

Kräuter waschen und entstielen, hacken. Kräuter in eine Schüssel geben, den Essig oder Zitronensaft, Salz, Zucker, Senf, Pfeffer auf die Kräuter geben, durchrühren.

Nun den Joghurt und die saure Sahne untermischen. Die Grüne Soße mind. Eine Stunde kühl stellen.

Dazu passen:

- zwei hartgekochte Eier, halbiert mit Salzkartoffeln, dazu reichlich Grüne Soße
- Tafelspitz oder gekochte Ochsenbrust
- panierte Kalbsschnitzelchen
- gegrillter Lachs

Tipp: Im Großraum Frankfurt gibt es die frischen Kräuter im Päckchen zu kaufen – oder eine TK-Kräuter-Packung, in der die Kräuter bereits gehackt sind.