

## FRÄNKISCHE TAPAS



### Grüne Soße

#### **Zutaten:**

7 Kräuter: Borretsch, Dill, Kerbel, Petersilie, Sauerampfer, Schnittlauch und Zitronenmelisse

500 Gramm Naturjoghurt

250 Gramm Sauerrahm oder Schmand

400 Gramm Kartoffeln

4 Eier

1 Teelöffel Senf

Salz, Zucker und Zitronensaft

#### **Zubereitung:**

Alle Kräuter von ihren Stielen befreien und fein hacken.

Die gehackten Kräuter nun in dem Joghurt geben und mit einem Stabmixer fein pürieren.

Jetzt nach und nach Sauerrahm oder Schmand hinzugeben, bis eine sämige Soße entsteht.

Mit Salz, Zucker, Senf und einen Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Die Grüne Soße wird mit Pellkartoffeln und gekochten und halbierten Eiern serviert.

#### **Tipp:**

Grüne Soße wird immer mit sieben Kräutern zubereitet. Je nach Region ändert sie die Zusammenstellung der Kräuter.