

Frankfurter Grüne Sauce

Zutaten für 3-5 Personen:

je 1 Bund (frisch): Kerbel, Pimpinelle, Sauerampfer, Borretsch, Petersilie, Schnittlauch und Brunnenkresse

1000 g Naturjoghurt

500 g Saure Sahne

5 hartgekochte Eier

1 kl. Glas Kapern

1 Röhrchen Sardellen

20 ml Olivenöl

je 3 Esslöffel Essig und Zitronensaft

2 Esslöffel Senf

Salz, Pfeffer

Zubereiten:

Kräuter, Kapern und Sardellen fein wiegen (mit halbmondförmigem Messer auf dem Wiege- oder Schneidbrett), zusammen mit dem Öl, Essig und Zitronensaft, den Eigelben und dem Senf in Joghurt und Saure Sahne einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Weiße der Eier grob hacken und dazugeben. Über Nacht ziehen lassen. Wird von Tag zu Tag besser, wenn dann noch was übrig ist ...

Servieren:

kalt zu heißen Pellkartoffeln, mit Schweinslende (optional auch zu Fisch).