



## GRÜNE SOSSE (HESSEN)

### Zutaten:

300g Kräutermischung bestehend aus: Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Sauerampfer, Dill, Borretsch, Kresse, Estragon, Liebstöckel, Zitronenmelisse

2 Zwiebeln

4 hartgekochte Eier

1 EL Feigenessig

2 EL Öl

250ml Schmand

150g Joghurt

1 Prise Zucker

Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die Kräuter waschen, abtropfen lassen. Zusammen mit den Zwiebeln fein hacken, besser aber mit einem Pürierstab oder der Küchenmaschine zerkleinern und in eine große Schüssel geben. Mit Essig, Öl, Schmand und Joghurt verrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eier grob hacken und unterrühren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles für etwa 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Die grüne Soße passt ausgezeichnet zu Pellkartoffeln.