



Frankfurter Grüne Soße

Zutaten (für 4 Portionen):

500 g Dickmilch
300 g Vollmilch-Joghurt
3 EL Öl
3 EL Zitronensaft oder Essig
1 TL Senf
Salz und Pfeffer nach Geschmack
1 Prise Zucker
evtl. etwas süße Sahne

Die klassischen 7 Kräuter: Petersilie, Schnittlauch, Borretsch, Sauerampfer, Kresse, Pimpinelle, Kerbel (frisch, jeweils eine Handvoll)

Zubereitung:

1. Die Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken.
2. Dickmilch und Joghurt in eine Schüssel geben. Öl, Zitronensaft/Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker dazugeben und vermengen.
3. Die fein geschnittenen Kräuter in die Soßenmischung geben und verrühren.
4. Die Soße für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich der Kräutergeschmack gut entfalten kann.

TIPP: Klassisch mit Pellkartoffeln und gekochten Eiern servieren oder als Dip zu Brot, Fisch oder Fleisch.