

Heimatküche

Frankfurter grüne Soße

♥ Frankfurter Grieß Soß' ♥ ...ein Gericht aus Hessen



Nun aber zum Rezept meines heimatlichen Lieblingsgerichtes für 4 Personen

- 1 Paket Echte Frankfurter Grüne Soße Kräuter
- 1 Becher (200 g) saure Sahne
- 1 Becher (200 g) Creme fraiche
- 1 EL Zitronensaft frisch gepresst
- 1 EL mittelscharfer Senf
- Salz nach Belieben
- Pfeffer nach Belieben
- 4 hart gekochte Eier
- kleine feste neue Kartoffeln
- (Menge nach Belieben und Hunger)

1. Kartoffeln waschen und kochen
2. Eier hart kochen
3. Kräuter aus dem Papier wickeln, waschen und gut trocken schleudern und sehr fein hacken
4. Die Kräuter dann gründlich mit den übrigen Zutaten vermischen und nochmals abschmecken. Evtl. etwas Zucker hinzugeben, wenn die Soße zu sauer sein sollte. Mache ich aber nicht. Ich finde, es passt so 😊
5. Kartoffeln pellen
6. Eier schälen und halbieren
7. Alles zusammen auf einem Teller portionsweise anrichten

♥ Guten Appetit ♥