

Frankfurter Grüne Soße Rezept

Zutaten für 5 Portionen:

- 250 g frische Kräuter (gemischt, für Frankfurter grüne Sauce)
- 250 g Schmand
- 200 g Naturjoghurt
- 6 Eier (hart gekocht)
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Salz
- 1 TL Senf



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Frankfurter grüne Soße selber machen - so gehts:

1. Putze die Kräuter und hacke sie klein
2. Gib Schmand, Joghurt, Zucker, Salz und Senf in eine Schüssel und verrühre sie mit den gehackten Kräutern.
3. Pelle die Eier. Würfel sie sehr klein und rühre sie unter die Soße.
4. Schmecke die Soße mit Salz ab und stelle die "grie Soß" bis zum Verzehr in den Kühlschrank.

Frankfurter grüne Soße Thermomix Rezept

1. Putze und verlese die Kräuter.
2. Gib die Hälfte der Kräuter in den Mixtopf und zerkleinere sie 5 Sekunden lang auf Stufe 10.
3. Gib anschließend die restlichen Kräuter dazu und schaltet den Thermomix nochmal 5 Sekunden lang auf Stufe 10 ein.
4. Nun kommen Schmand, Joghurt, Zucker, Salz und Senf dazu und werden 30 Sekunden lang auf Stufe 5 untergerührt.
5. Pelle die Eier und schneide sie in kleine Würfel. Ich nehme dafür gern den [Eierschneider*](#) zur Hilfe, in dem ich sie von beiden Seiten zerteile.
6. Fülle die Grüne Sauce aus dem Thermomix in eine Schüssel und rührt die Eier und die Gewürzgurken unter.
7. Schmecke die Sauce noch mit Salz ab und stelle sie bin zum Verzehr in den Kühlschrank.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

