

Grüne Soße - Rezept

Zutaten:

Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer, Schnittlauch
(zusammen ca. 400 g)

Sauerrahm (200 g) und evtl.

Naturjoghurt (200 g)

1 TL Salz

1 TL Senf (gehäuft)

1 TL Zucker

Zubereitung:

Alle Kräuter möglichst frisch (ca. 400 g) verlesen waschen und die groben Stiele entfernen.

Mit dem Sauerrahm und evtl. Naturjoghurt, Salz, Senf, Zucker in einen Küchenmixer geben und fein mixen, fertig!

