Grüne Soße mit Eiern, Zitrone und bunten Kräutern

Zutaten

Menge	
2 EL	Rapsöl
	Salz
4	Eier
200 g	Crème fraîche
1	Zitrone
1-2 TL	Senf
1 kg	festkochende Kartoffeln
4 EL	TK-Schnittlauch
8 – 9 EL	TK-Kräuter Grüne Soße
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: 35 Min.

pro Portion: 1933 kJ, 462 kcal, 47,1 g Kohlenhydrate, 13,5 g Eiweiß, 25,3 g Fett, 281 mg Cholesterin, 3,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

veggie Kalorien arm

Zubereitung

Grüne Soße wird oft auch als Frankfurter Grüne Soße, oder Grie Soß bezeichnet und ist eine super leckere Soße mit vielen bunten Kräutern. In die Grüne Soße kommen sieben verschiedene Kräuter, nämlich Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Kresse, Pimpinelle, Sauerampfer und Borretsch. Die sieben Kräuter geben der Grünen Soße wirklich einen super leckeren Geschmack! Zusätzlich kommen noch Eier, Zitronensaft, Senf und Crème fraîche in die Grüne Soße. Zu unserer Grünen Soße haben wir noch Pellkartoffeln zubereitet. Die Kombination ist wirklich super lecker! Probiere unsere Grüne Soße unbedingt auch einmal aus! Das Rezept ist wirklich super einfach zubereitet und geht richtig schnell. So einfach funktioniert's:

Step 1:
Zuerst kannst du die Eier hart kochen und anschließend schälen. Die Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf mit etwas Salzwasser geben und für ca. 20 – 25 Minuten garkochen.

Step 2:
In der Zwischenzeit kannst du die Grüne Soße zubereiten. Dazu das Eiweiß der hartgekochten Eier kleinhacken. Das Eigelb mit einer Gabel zerdrücken. Zum Eigelb gibst du nun das Rapsöl dazu und vermischst beides miteinander. Die Eigelbmasse mit der Crème fraîche leicht verrühren. Darunter kommen nun die verschiedenen Kräuter. Dann Senf, 2 - 3 EL Zitronensaft, etwas Zitronenabrieb und das gehackte Eiweiß dazugeben und alles gut vermengen. Jetzt kannst du die Grüne Soße noch mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Step 3:
Zum Schluss die Pellkartoffeln zusammen mit der grünen Soße servieren.