

Grie Soß mit Kartoffeln und Ei (Frankfurter Grüne Soße)

Zutaten für 4 Personen

- 200 g Grieß-Kräutermischung (Borretsch, Kerbel, Kresse, Krausepetersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch)
- 400 g Joghurt, Saure Sahne oder Schmand (auch Mischung)
- 50 g Ei, hart gekocht, gewürfelt
- 10 g Apfelessig
- 20 g Rapsöl, kaltgepresst
- Salz
- Pfeffer

- 200 g Eier, hart gekocht und halbiert
- 600 g Kartoffeln, gekocht
- 10 g Gartenkresse



Zubereitung

Die Kräuter verlesen, waschen und schleudern. Die zarten Stängel können mit verwendet werden.

Die geschleuderten Kräuter anschließend grob schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milchprodukte nach Geschmack zugeben, mit gewürfeltem Ei, Essig, Öl und den Würzzutaten verfeinern und mit einem Pürierstab zerkleinern.

Zum Anrichten die Grieß Soß portionieren, die halbierten Eier und heißen Kartoffeln einsetzen und mit Gartenkresse garnieren.

Unsere Dienstleistungen, weitere Infos und Rezepte sowie Videos unter

www.frontcooking-academy.de