

Grüne Soße nach Frankfurter Art



Zutaten:

- Kräutermischung „Frankfurter grüne Soße“
- 3 Becher Saure Sahne
- 2 Becher Süße Sahne
- Salz, Pfeffer
- Zitronensaft

Zubereitung:

1. Die Kräuter fein mit dem Messer hacken.
2. In eine Schüssel geben und mit der Sauren Sahne und der Süßen Sahne vermengen.
3. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Die Soße ein bis zwei Stunden vor dem Verzehr zubereiten, damit die Kräuter gut durchziehen und ihr ganzes Aroma entfalten.

Star der Woche:

Frankfurter grüne Sauce

- Petersilie
- Schnittlauch
- Kerbel
- Pimpinelle
- Sauerampfer
- Borretsch
- Dill
- Estragon
- Zitronenmelisse

Diese sehr vitaminreiche grüne Soße passt gut zu gekochten Eiern, aber auch zu Pellkartoffeln, Sülze und Fleischgerichten

Kw 13

www.ehanuschke.de



Auf den Schrederwiesen 44

80995 München

☎ 089 14347312

hofladen@e-hanuschke.de

Hofladen Öffnungszeiten:

Dienstag 14 – 18 Uhr

Donnerstag 14 – 18 Uhr

Freitag 14 – 18 Uhr

Samstag 9 – 13 Uhr

Bildquelle: Erich Hanuschke

Rezeptquelle: Erich Hanuschke