

# OMA'S LECKERE KLASSISCHE GRÜNE Soße

## SO GEHT'S: SCHRITT FÜR SCHRITT

### 1 Schritt:

Eier ca. 10 min. hart kochen. Anschließend die Eier schälen und halbieren, jeweils das Eigelb zerkleinern, dieses dann pürieren.

### 2 Schritt:

Danach Eigelb mit Salz, Pfeffer und Senf würzen. Dazu das neutrale Öl geben, dann die 100 g saure Sahne einrühren.

### 3 Schritt:

Des Weiteren Kräuter abwaschen und gut trocknen lassen. Die groben Stiele entfernen. Zudem Kräuter fein hacken.

### 4 Schritt:

Übriges Eiweiß in sehr kleine Würfel hacken.

### 5 Schritt:

Nun das geschnittene Eiweiß sowie die Kräuter in die vorher angerührte Soße geben.

### Dazu empfehlen wir:

Kartoffeln und hartgekochte Eier

### Zutaten für Vier Personen:

- 400 g Kräuter: 50 g jeweils von Kerbel, Sauerampfer, Borretsch, Schnittlauch, Pimpinelle, Petersilie, Kresse
- 100 ml neutrales Öl
- 5 Eier
- Salz & Pfeffer
- 1 - 2 TL Senf
- 100 g saure Sahne



### Der Geschmack der 7 Kräutern:



- **Borretsch:** Gurkenähnlich und erfrischend
- **Petersilie:** Würzig mit leichter Schärfe
- **Kerbel:** Anisartig, pfeffrig und süßlich
- **Kresse:** Würzig und scharf
- **Sauerampfer:** Säuerlich und frisch
- **Schnittlauch:** Zwiebelartig, leicht scharf
- **Pimpinelle:** Erfrischend und leichte Bitternote

