

Grüne Sauce (hessisch) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Becher Schmand, 4 Becher Joghurt natur, 2 Päckchen italienische Kräuter (tiefgefroren von Iglo),
2 Teelöffel Essig, 12 Eier, 2 Esslöffel Zucker, 2 Esslöffel Milch, Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Die Vorbereitungen:

Eier hartkochen und in Stücke schneiden

Die Zubereitung:

Den Schmand sowie den Joghurt in eine Schüssel geben und verrühren. Den Essig sowie die Milch zugeben und verrühren.

Jetzt mindestens die Hälfte der Kräuter zugeben.

Mit einer Prise Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Die Eier zugeben.

Die Sauce mit Kartoffeln genießen.

Guten Apetit