



**Vier
Jahreszeiten
Park
Oelde**

Oelder Lieblings-Rezepte

Heute von Dorit Leistner-Engelbrecht, Leiterin der Stadtbibliothek:

Frankfurter Grüne Sauce mit Kartoffeln

„Es erinnert mich an meine Kindheit und Heimat. Es geht schnell und einfach und ist für mich ein klassisches Frühlingsrezept durch die sieben frischen Kräuter!“

Zutaten:

400 g gemischte frische Kräuter
z.B. Schnittlauch, Borretsch, Pimpinelle, Kerbel, Kresse,
Sauerampfer, Petersilie
200 g Sauerrahm
1000 g Naturjoghurt
1 TL Zucker (bei Bedarf)
1 TL Meersalz
1TL Senf (mittel bis scharf)
6 Eier hart gekocht
800 g Pellkartoffeln



für 3-4 Portionen



20 min

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen und in Salzwasser gar kochen. Eier ca. 7-8 min wachweich kochen.
2. Für die „Grie Soß“ die frischen Kräuter verlesen und waschen und die groben Stiele entfernen. Zusammen mit dem Sauerrahm, Meersalz, Zucker und Senf fein mixen. In eine Schüssel umfüllen und den Joghurt zufügen. Gut umrühren, die Eier halbieren und zur Grünen Soße geben. Dazu die Pellkartoffeln servieren.