

Grüne Soße



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 Pck. 8 Kräuter von Iglo oder vom Discounter• 2 hart gekochte Eier• 1 Gewürzgurke• 1 Zwiebel• 1 Knoblauchzehe• 1 EL Senf• Pfeffer und Salz• Essig o. 1/2 Zitrone• 125 g Mayonnaise und 2 1/2 EL Cremejoghurt	<ol style="list-style-type: none">1. Gekochte Eier schälen und klein hacken.2. Gewürzgurke, Zwiebel und Knoblauchzehe klein schneiden.3. Alles zusammen mit den Kräutern in einer Schüssel vermischen.4. Aus Senf, Pfeffer, Salz, Essig, Mayonnaise und Cremejoghurt eine Soße herstellen. Diese mit den Zutaten in der Schüssel zu einer Soße verrühren.
<p>Die Frankfurter Grüne Soße schmeckt besonders gut zu Pellkartoffeln.</p> <p>Rezept von Waltraud Baustian</p>	

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied