

Rezepte

„Frankfurter Grüne Soße“

Dieses Rezept kommt von der Gärtnerei Schecker in Frankfurt.

Zutaten:

- 500 g Grüne Soße Kräuter (Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch)
- ½ EL Zitronensaft oder 1 TL Weinessig
- 400 g Saure Sahne oder Schmand
- 2 - 3 Prisen Salz
- 1 - 2 Prisen weißer Pfeffer

Zubereitung:

Grüne Sauce Kräuter waschen, grobe Stiele entfernen und mit einem scharfen Messer sehr fein hacken. Nun mit ½ EL frisch gepresstem Zitronensaft oder 1 TL Weinessig in einer Schüssel vermischen. Dann 20 Minuten stehen lassen. So können die Kräuter aromatisieren. Danach 400 g Saure Sahne oder Schmand mit einem Kochlöffel unterrühren und mit 2 - 3 Prisen Salz und 1 - 2 Prisen weißem Pfeffer abschmecken.