

Frankfurter Grüne Soße

Die Frankfurter Grüne Soße ist eine regionale Spezialität, die seit 2016 das Gütesiegel „geografisch geschützte Angabe“ (g.g.A.) trägt. Traditionell wird sie aus sieben frischen Kräutern wie Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Kresse, Pimpernelle, Sauerampfer und Borretsch zubereitet.

Die Grüne Soße wird mit Pellkartoffeln und halbierten hartgekochten Eiern angerichtet.

Zutaten:

- 1 Rolle Frankfurter Grüne Soße
- 500 Gramm Joghurt
- 200 Gramm Schmand
- 200 Gramm Saure Sahne
- 100 ml Süße Sahne nach Geschmack
- 1 Schuss Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, etwas Senf



Zubereitung:

Kräuter waschen, putzen und grob schneiden. Schmand und saure Sahne verrühren. Die geschnittenen Kräuter hinzugeben und alles mit einem Pürierstab pürieren. Joghurt unterrühren. Nach Belieben etwas süße Sahne zufügen um die Soße etwas flüssiger zu machen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Senf abschmecken und kalt servieren.

Rezept: Marketinggesellschaft „Gutes aus Hessen“