

Frankfurter Grüne Sauce

Hier ist das (fast) originale Rezept für Frankfurter Grüne Sauce für 4 Personen. Die Kräuter können ab Ende März/Anfang April geerntet werden.

Zutaten:

50 g [Borretsch](#)

50 g [Kerbel](#)

50 g [Kresse](#)

50 g Petersilie

50 g Pimpinelle ([Kleiner Wiesenknopf](#) *Sanguisorba minor*)

50 g [Sauerampfer](#)

50 g Schnittlauch

250 g Saure Sahne oder Magerquark

4 EL Mayonnaise oder Joghurt

Salz

Pfeffer

Senf

evtl. 1-2 kleine Zwiebeln oder Schalotten

Zubereitung:

Die Kräuter waschen, fein hacken, mit Saurer Sahne und Mayonnaise bzw. Magerquark und Joghurt vermischen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Wer mag, kann noch fein gehackte Zwiebeln oder Schalotten dazu geben.

Grüne Sauce schmeckt sehr lecker mit hart gekochten Eiern und Pellkartoffeln.