

Frankfurter Grüne Sauce



Zubereitung:

25 g Schnittlauch 10 g Estragon
25 g Petersilie 10 g Dill
25 g Kerbel 10 g Bohnenkraut
25 g Kresse 3 Eier, hartgekochte
25 g Sauerampfer Salz
25 g Borretsch 3 EL Weinessig
25 g Schalotten 1/4 l Öl

Kräuter gut waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Öl mit Salz und Essig zu einer Marinade verrühren. Eier kleinschneiden und mit den Kräutern unterheben.