

Rezept Grüne Soße Nr. 3 - Thermomix Variante

Zutaten für 4 Personen:

1 Rolle frische Kräuter für Grüne Soße

250 g Quark 20%

200 g Saure Sahne

200 g Schmand

100 g Naturjoghurt 3,5%

etwas süße Sahne

Salz, Pfeffer, Zucker (abschmecken)

1 EL Raps Öl

1 TL Essig

3 hartgekochte Eier

Die Kräuter sorgfältig putzen, mit kaltem Wasser waschen, trocken schleudern und im Mixtopf mit Hilfe des Spatels 10 Sekunden / Stufe 7-8 zerkleinern. Dann die restlichen Zutaten – bis auf die Eier – dazugeben und 20 Sekunden / Stufe 5 verrühren. Die geschälten Eier mit einem Eierschneider klein schneiden und 5 Sekunden / Stufe 3-4 vorsichtig unterheben. Der Geschmack entfaltet sich am besten, wenn man die Grüne Soße einen Tag zuvor zubereitet.

Schmeckt hervorragend zu Pellkartoffeln, Tafelspitz oder Steaks.

Guten Appetit wünscht das Team von Böttcher Gartenbau!