

Rezept Grüne Soße Nr. 4 - Schnelle Variante

Zutaten für 2-4 Personen:

1 Rolle frische Kräuter für Grüne Soße

2 EL Mayonnaise (z. B. Miracel Whip So Leicht)

2 EL Öl

200 g Joghurt

200 g Saure Sahne

200 g Schmand

etwas süße Sahne

Salz, Pfeffer, Zucker (abschmecken)

1 EL Zitronensaft

Die Kräuter sorgfältig putzen, mit kaltem Wasser waschen. Anschließend trocken tupfen und fein hacken. Dann Joghurt, saure Sahne, Schmand, süße Sahne mit Miracel Whip und Öl in einer größeren Schlüssel miteinander verrühren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft nach Belieben abschmecken. Zum Schluss die Kräuter unterheben.

Diese Variante eignet sich hervorragend zum sofortigen Verzehr. Dazu schmecken Pell- oder Salzkartoffeln und hartgekochte Eier sehr lecker. Man kann die Grüne Soße auch zum Raclette, Fondue oder gegrilltem Fleisch servieren.

Guten Appetit wünscht das Team von Böttcher Gartenbau!