

Grüne Sauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Eier, 2 ganz frische Eigelb, 2 Esslöffel Senf, 2 Esslöffel Weißweinessig, 8 Esslöffel Olivenöl, 250 gr saure Sahne, 100 gr frische Kräuter.

Die Vorbereitungen:

Die Eier hartkochen, die Kräuter (7 Stück, normalerweise Petersilie, Sauerampfer, Kresse, Schnittlauch, Pimpinelle, Borretsch, Kerbel) waschen, trocknen und die Stiele entfernen. Die Eigelb mit dem Senf verrühren, Essig und anschließend das Olivenöl unter ständigem Rühren langsam zugeben.

Die Zubereitung:

Die hartgekochten Eier fein hacken, ein paar Blätter der Kräuter zur Dekoration aufbewahren, den Rest sehr fein hacken und Eierwürfel, Kräuter und saure Sahne unter die Mayonaise rühren. Mit Salz und frisch gemahlenem weißen Pfeffer abschmecken und zu hartgekochten Eiern und Pellkartoffeln oder z.B. Rindfleisch servieren.

Guten Appetit!