

# Hier und heute



## **Frankfurter Grüne Soße mit gekochten Eiern und Salzkartoffeln**

Frisch, cremig, klassisch: Julia Floß zeigt, wie die Frankfurter Grüne Soße mit Eiern und Kartoffeln ganz einfach gelingt.

### **Das Rezept**

von Julia Floß - für vier Personen

### **Zutaten**

#### **Für die Salzkartoffeln und Eier**

- 800 g Kartoffeln
- 8 Eier

#### **Für die Grüne Soße**

- 2 Eier
- 1 Bund Frankfurter Grüne Soße-Mischung (z. B. Petersilie, Borretsch, Schnittlauch, Sauerampfer, Kresse, Pimpinelle, Kerbel)
- 500 g Schmand
- 2 TL Tafelsenf
- Salz
- Pfeffer
- ½ TL Zucker
- 1 EL Weißweinessig
- 1 EL Sonnenblumenöl

### **Zubereitung**

Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Eier in Wasser etwa 10 Minuten hart kochen.

Währenddessen die Kräuter waschen, trocken schütteln, vom Stiel zupfen und fein hacken.

Die Kräuter mit Schmand, Senf, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verrühren.

Die Eier abgießen, abschrecken und pellen. Zwei Eier entweder zusammen mit Essig und Öl mixen oder mit einer Gabel zerdrücken. Eiermischung zur Schmand-Kräutermischung geben, verrühren und abschmecken.

Grüne Soße zusammen mit halbierten Eiern und Salzkartoffeln servieren.