

# Frankfurter-Grüne-Soße mit Salzkartoffeln und Ei

## Für 2 Personen

700 g Kartoffeln, fest	1 Bund Borretsch	1 Bund Kerbel
1 Bund Kresse	1 Bund Petersilie, kraus	1 Bund Pimpinelle
1 Bund Sauerampfer	1 Bund Schnittlauch	4 Eier, mittelgroß
400 g saure Sahne	1 TL Senf, mittelscharf	Pfeffer, schwarz
Salz		

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Einen weiteren Topf mit Wasser aufsetzen und die Eier darin acht Minuten hart kochen. Die Kräuter verlesen. Den Borretsch, den Kerbel, die Kresse, die Petersilie, die Pimpinelle und den Sauerampfer zupfen und sehr fein hacken. Den Schnittlauch ebenfalls in sehr feine Röllchen schneiden. Die Sahne mit den Kräutern vermengen und mit Salz, Pfeffer und dem Senf abschmecken. Das Ganze kurz pürieren. Anschließend die Soße in den Kühlschrank stellen. Die Kartoffeln abgießen. Die Eier abschrecken, pellen und in Viertel schneiden. Die Salzkartoffeln mit den Eiern und der Grünen Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Denise Schenester am 08. März 2010