

## Frankfurter Grüne Soße

### Für zwei Personen

1 Bund Grüne-Sauce-Kräuter	2 Eier	50 ml Milch
100 g Mayonnaise	100 g Schmand	1 Zitrone
1 TL mittelscharfer Senf	2 EL Mehl	100 ml Olivenöl
Butter, Salz, Pfeffer		

Die Eier hart kochen, kalt abschrecken und pellen. Die Grüne-Sauce-Kräuter waschen, trocknen und klein hacken. Die Eier in kleine Stücke schneiden. Die Mayonnaise, Schmand und Milch in einer Schüssel verrühren. Die Zitrone halbieren, auspressen und zwei Esslöffel Zitronensaft dazugeben. Die Sauce mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuter und die Eier dazugeben und alles vermengen. Die Sauce kalt stellen.

Christine Jodl-Reis am 02. April 2013