

Grüne Soße mit Ei und Kartoffeln

Zutaten für 2 Personen:

150 g Sauerrahm
150 g Joghurt
150 g Magerquark
1 EL Sonnenblumenöl nativ
½ EL Obstessig
ca. 125 g Kräutermischung für grüne Soße
Pfeffer und Salz
hartgekochte Eier



Zubereitung

Sauerrahm mit Joghurt und Quark, Essig und Öl verrühren. Kräuter putzen, waschen, abtropfen lassen und fein hacken oder pürieren. Kräuter unter die Quarkmischung heben und die Grüne Soße mit Pfeffer und Salz abschmecken. Eier pellen, entweder klein gewürfelt unter die Soße heben oder halbieren und auf die fertige Soße legen. Dazu schmecken Pellkartoffeln lecker.