

... schmeckt köstlich zu  
Kartoffelpfannkuchen oder Pellkartoffeln:

## **Grüne Sauce**

### **Zutaten (für 4 Personen):**

4 Eier  
1 Tl. Senf  
2 El. Essig verrühren  
1 Bund gemischte Kräuter (z. B. Sauerampfer,  
Schnittlauch, Kerbel, Petersilie, Dill, Pimpernelle)  
250 g Schmand  
150 g saure Sahne  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Die Eier zehn Minuten kochen, abschrecken und pellen. Das Eiweiß würfeln, Eigelb durch ein feines Sieb streichen, mit Senf und Essig verrühren. Kräuter verlesen, fein hacken, mit Senf, Eigelb, Eiweißwürfeln, Schmand, saurer Sahne verrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, kaltstellen.

Marlene Ortman