

Zutaten:

150g gemsichte, frische Kräuter
(Petersilie, Kresse, Schnittlauch, Kerbel,
Borretsch, Sauerampfer)
150g Crème fraiche
150g Joghurt
Salz, Pfeffer
2 EL Zitronensaft
2 hatgekochte Eier

Zubereitung:

Kräuter gut waschen, gut trockenschütteln, grob hacken, portionsweise mit Mixer zerkleinern. Crème fraiche dazugeben. Die Masse soll eine hellgrüne Farbe haben. Die Kräutercreme mit dem Joghurt verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Eier pellen, fein hacken, unter die Kräutersoße rühren. Abgedeckt 30 Minuten 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen

Ihre

Küchenwerkstatt- Graf