

---

## *Frankfurter Grüne Sauce*

### Zutaten

- ✕ 300 g *frische Kräuter, die da sind:*
  - *Petersilie*
  - *Schnittlauch*
  - *Sauerampfer*
  - *Borretsch*
  - *Kresse*
  - *Kerbel*
  - *Pimpinelle*
- ✕ 4 St *hartgekochte Eier*
- ✕ 500 g *saure Sahne, Schmand oder Creme fraiche, Dickmilch, süße Sahne (gemischt nach Geschmack)*
- ✕ 1 EL *Essig und Öl*
- ✕ *Salz, Pfeffer, Zucker*

### Zubereitung

- *alle Kräuter verlesen, gründlich waschen und abtropfen lassen, recht fein wiegen oder hacken und in eine große Schüssel geben*
- *mit Essig, Öl und den Milchprodukten verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen*
- *zugedeckt an einem kühlen Ort mindestens(!) 1 Stunde durchziehen lassen*
- *danach die hartgekochten Eier grob hacken und unterrühren*
- *nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken*
- *etwa 15 Minuten durchziehen lassen*