



## Daisy's grüne Sauce

Unsere Freundin Daisy lädt seit Jahren traditionell am Gründonnerstag zu einem "Grüne-Soße-Essen" ein. Und ihre Version ist für mich unerreichbar lecker. Das liegt daran, dass sie keine Treibhausware vom Markt verwendet, keine fertigen Kräutermischungen aus dem Kühlhaus und keine Tiefkühlprodukte. Sie geht einfach in ihren Garten und erntet ab, was da in den ersten, warmen Wochen des Jahres gewachsen ist. Dazu gibt es stets besonders aromatische Kartoffeln (in diesem Jahr waren es Linda) von bäuerlichen Erzeugergemeinschaften. Und sonst nix. Und ich finde: Genau so sollte es sein. Der Rest ist eben Geschmacksache.

**Schritt 1:** Schritt 1: Die Kräuter mit einem Messer oder Wiegemesser sehr fein schneiden. Eier hart kochen, abkühlen lassen und Schale entfernen.

**Schritt 2:** Schmand, saure Sahne, Joghurt und Dickmilch und Senf in einer großen Schüssel mit dem Handmixer gut verquirlen

**Schritt 3:** Die Kräuter unterheben. Die Eier mit einem Eierschneider (1 x längs, 1 x quer) oder mit einem Messer grob zerkleinern und ebenfalls unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Schritt 4:** Die Schüssel abdecken und die fertige Sauce mindestens vier Stunden (besser einen ganzen Tag) im Kühlschrank ziehen lassen. Nur so nimmt die Sauce das ganze Aroma der Kräuter an.

**Schritt 5:** reichlich Pellkartoffeln waschen, kochen und ungeschält servieren (am besten alte Sorten)

*Tipps / Weinempfehlung:* -



### Zutaten (für 4 Personen)

- 400 g frische Kräuter aus dem Garten (je nach Jahreszeit): Petersilie, Schnittlauch, Dill, Kresse, Borretsch, Kerbel, Sauerampfer
- 8 hart gekochte Eier
- 400 ml Dickmilch
- 1 Becher Joghurt Natur
- 1 Becher saure Sahne
- 1 Becher Schmand / Crème Fraiche
- 1TL milder oder mittelscharfer Senf
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungszeit: 40 Minuten  
plus 4 Stunden zum Durchziehen

*Quelle: eigenes Rezept*