

NOVUM- Rezeptvorschlag



Frankfurter Grüne Soße

Zutaten für 3 – 4 Personen:

1 Bund gemischte Kräuter
für Grüne Soße
500 g Naturjoghurt
300 g saure Sahne oder Schmand
250 g Quark
3–5 Eier
1,5 TL Senf
1 kleine Zwiebel
evtl. 3–5 Essigurken
evtl. 1 Zitrone

Eier ca. 10 Min. hart kochen, kalt abschrecken, pellen und in feine Würfel schneiden. Eventuell Eiweiß und Eigelb getrennt voneinander schneiden, das geht einfacher.

Kräuter waschen, trocknen und sehr fein hacken.
Die Milchprodukte in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
Anschließend mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Dazu können Pell- oder Salzkartoffeln, sowie Tafelspitz, oder Fisch serviert werden.

Tipp: Als einfaches Gericht für den Alltag können mehr Eier, als für die Soße benötigt werden, gekocht werden und zusammen mit Kartoffeln zur Grünen Soße gereicht werden.

Guten Appetit.



NOVUM – Das Gemüseabo GmbH | Industriestraße 14 | 65474 Bischofsheim
Telefon (0 61 44) 3 37 48-0 | Fax (0 61 44) 3 37 48-33 | www.novum.bio | info@novum.bio

Unter DE-006-ÖKO-Kontrollstelle sind wir im Kontrollverfahren gemeldet und damit berechtigt, Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau zu vertreiben.