

Grie Soß-Rezept

Wenn Du sie mal selber machen willst – kein Problem. Hier haben wir extra für Dich ein kinderleichtes Rezept.



© Marén Wischnewski / Fotolia.com

Du brauchst:

- 400 Gramm saure Sahne
- 300 g Joghurt
- sieben verschiedene Kräutersorten (Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch; wenn Du magst, kannst Du aber auch Dill, Liebstöckel oder Zitronenmelisse nehmen)
- 1 Esslöffel Senf
- 1½ bis 2 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Essig und Öl
- 6 Eier

Und so geht's:

Als erstes kochst Du die Eier. Das dauert acht bis zehn Minuten. Dann pürierst Du die Kräuter mit einem Teil der sauren Sahne. Wenn die Sahne schön grün ist, fügst Du die übrige saure Sahne und den Joghurt hinzu. Nun noch den Senf, das Salz, Essig und Öl mit der Soße verrühren. Zum Schluss schneidest Du die hartgekochten Eier klein und vermischst sie vorsichtig mit der Soße. Und jetzt ab in den Kühlschrank damit.

Noch ein paar Kartoffeln dazu und fertig ist ein superleckeres Essen.