



Frankfurter „Grüne Soße“ mit gehackten Eiern und Pellkartoffeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der hessische „Klassiker“. Althergebracht, aber kalorienbewußt abgewandelt

Zutaten

- Grundsätzliches zur Frankfurter Grünen Soße:
- Die Mayonnaise habe ich durch Crème fraiche ersetzt.
- Sie sollte zu gleichen Teilen sieben frische Kräuter enthalten: Sauerampfer, Pimpernelle, Schnittlauch, Borretsch, Kerbel, Kresse, Kerbel und Petersilie.
- 400 g Crème fraiche
- 150 g Milch oder besser Magermilch
- 2 kleine Schalotten, gehackt
- 2 Teelöffel Senf
- 2 cl Walnußöl (wg. des guten, nussigen Geschmacks)
- 5 - 6 hart gekochte Eier
- 1 kg frische junge Kartoffeln, "Drillinge"
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Grüne Soße:

Schritt2

Die Kräuter waschen, putzen und nur grob vorschneiden.

Schritt3

Die Schalotten fein schneiden und mit den Kräutern und nur zwei Esslöffeln Crème fraiche, in einen

Mixer geben.

Schritt4

(Es geht auch mit dem Zauberstab.)

Schritt5

Ausgiebig pürieren, die Kräuter recht klein zerteilen, damit sie möglichst viel Farbe abgeben.

Schritt6

Salzen, pfeffern und den Senf, die restliche Crème fraiche und das Walnussöl dazu geben, verrühren. Ev. mit etwas Milch "schlank" verlängern.

Schritt7

Die Pellkartoffeln / Drillinge gut waschen und mit Salz und etwas Kümmel aufsetzen, herkömmlich weich kochen.

Schritt8

Die Eier 10 min. hart kochen, danach grob hacken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Teller reichlich mit der Soße " ausspiegeln " und mit den grob gehackten Eiern bestreuen.

Schritt11

Etwas frisch gemahlenen Pfeffer und gezupfte Kerbelblättchen darüber geben.

Schritt12

Die Pellkartoffeln und einen frischen Salat dazu reichen.

Rezeptart: Eierspeisen, Hessisch **Tags:** drillinge, fleischlos, hessisch, kalorienvermindert, klassisch, kräuter

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/frankfurter-gruene-sosse-mit-gehackten-eiern-und-pellkartoffeln/>