



Sauce verte (Grüne, frz. Kräutersoße)

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Zu kaltem Fleisch, gekochten Eiern, Pellkartoffeln, Fondue oder auch als Dressing zu Blattsalaten

Zutaten

- 150 g Mayonnaise, siehe Gekonntgekocht - Basisrezept
- (Man kann auch etwas fettarmen Joghurt, verwenden, Mayonnaise entsprechend vermindern)
- 1 El frischer Zitronen oder Limonen Saft, etwas Abrieb
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt, mit Salz fein gerieben
- 3 El fein gehackte frische Kräuter wie:
 - Petersilie, Estragon, Kerbel, Brunnenkresse, Pimpinelle und Schnittlauch (Nach Angebot und Marktlage)
- Etwas gemahlener Chili nach Geschmack
- 1 Prise Salz, ev. 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die frischen Kräuter recht fein hacken und mit den austretenden Kräuterwasser / Sud zur Mayonnaise geben.

Schritt2

Den Knoblauch schälen, fein würfeln und mit etwas Salz und dem Messerrücken eines großen Fleischmessers verreiben.

Schritt3

Nach eigenem Gusto zur Mayonnaise geben und mit etwas frisch gemahlenem Chili oder auch Cayenne, Salz und ev. 1 Prise Zucker würzen.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen, Salatsößen **Tags:** Sauce verte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sauce-verte-gruene-frz-kraeutersosse/>