



Jenaer Grüne Soße

Zutaten

- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Dill
- 1 Bund Brunnenkresse
- 200 g Löwenzahnblätter
- 50 g Sauerampferblätter
- 175 g Kopfsalat
- 50 g Zwiebeln
- 3 Ei(er)
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 600 g saure Sahne
- 200 g Milch, 1,5% Fett
- 1 EL Weinessig
- 1 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- etwas Maggi Würzmischung 4 , für knackige Salate

Zubereitung

1. Petersilie, Schnittlauch, Dill, Brunnenkresse und Löwenzahnblätter gründlich waschen, abtropfen lassen und klein schneiden. Sauerampferblätter und Kopfsalat putzen, waschen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.
2. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Eier hart kochen, pellen und in Würfel schneiden.
3. Eier mit THOMY Reines Sonnenblumenöl, Sahne und Milch gut verrühren. Die vorbereiteten Kräuter, Sauerampfer- und Salatstreifen und die Zwiebeln zugeben.
4. Weinessig und THOMY Delikatess-Senf unterrühren. Mit MAGGI Würzmischung 4 würzen und abschmecken. Alles gut verrühren und zugedeckt an einem kühlen Ort 1-2 Stunden durchziehen lassen. Servieren Sie diese Soße zu Pellkartoffeln, gekochtem Rindfleisch und zu Fisch.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	13 g
Energie	444 kcal
Fett	36 g
Protein	16 g

🕒 30 Minuten

⊕ 4 Portionen