



Grüne Soße mit Kartoffeln und Eiern

Zutaten

- 700 g kleine Kartoffeln
- 4 Ei(er)
- 250 g Frankfurter Grüne Soße-Kräutermischung, tiefgefroren
- 200 g Schmand
- 200 g saure Sahne
- 3 EL THOMY Delikatess Mayonnaise, 250 ml Glas
- 2 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 1 EL Zitronensaft
- 2 TL MAGGI Würze

Zubereitung

1. Drillinge putzen und in Salzwasser für etwa 12 Min. garen. Eier hart kochen, pellen und halbieren.
2. Frankfurter Grüne Soße-Kräutermischung antauen lassen und in eine Schüssel geben.
3. Schmand, Sahne, THOMY Delikatess-Mayonnaise und THOMY Delikatess-Senf zugeben und alles gut verrühren.
4. Mit Zitronensaft und MAGGI Würze abschmecken. Die Kartoffeln und Eier mit der Grünen Soße anrichten und servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	33 g
Energie	498 kcal
Fett	33 g
Protein	15 g

🕒 15 Minuten

⊕ 4 Portionen