

Grüne Soße

Zutaten | 1 Portion

200 g	Saure Sahne
150 g	Joghurt
3 EL	Rapsöl
1 EL	Zitronensaft
1 Prise	Zucker
	Salz
	Pfeffer
4 EL	Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Dill, Borretsch, Zitronenmelisse, Pimpinelle, Estragon)

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitung:

- Saure Sahne, Joghurt, Rapsöl und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren und mit Salz, Pfeffer etwas Zucker abschmecken.
- Die Kräuter fein hacken und erst kurz vor dem Servieren unter die Soße rühren.

Tipp:

Die Grüne Soße klassisch zu Salzkartoffeln und hart gekochten Eiern servieren. Sie passt außerdem hervorragend zu Fisch oder einem Hackbraten.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren. Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
145 kcal	12,0 g	4,0 g	4,0 g	85,0 mg