



**Rezept**

## Einfache grüne Sauce

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 1 kg Goldmarie Kartoffeln
- je 2 Bund Petersilie und Schnittlauch
- 2 Beete Kresse
- 200 g Schmand
- 200 g Saure Sahne
- 125 g Magerquark
- 1 TL Salz
- 9 Eier

**Zubereitung:**

Kartoffeln unter fließendem Wasser waschen, mit Schale ca. 20 Min. kochen. Petersilie und Schnittlauch waschen, trocken tupfen. Petersilienblätter von den Stielen zupfen, Schnittlauch in ca. 4 Teile schneiden. Kresse abschneiden. Sämtliche Kräuter mit etwas Schmand fein pürieren, nach und nach Saure Sahne, Quark und Salz zugeben. Abschmecken. Eier in 8 Min. hart kochen, mit kaltem Wasser abschrecken. 1 Ei pellen, klein hacken, unter die Grüne Sauce mischen. Restliche Eier mit den Kartoffeln zur Grünen Sauce servieren.