



Rezept

## Frankfurter Grüne Sauce

**Zutaten:**

- ca. 200 g gemischte Kräuter für Frankfurter Grüne Sauce (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer, Kresse, Pimpinelle, Kerbel, Dill)
- 1 Zwiebel
- 150 g Mayonnaise
- 150 g Vollmilchjoghurt
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft

**Zubereitung:**

Kräuter waschen, trocken schütteln, ganz fein hacken (Schnittlauch in feine Röllchen schneiden). Zwiebel schälen, fein hacken.

Mayonnaise und Joghurt gut verrühren. Kräuter und Zwiebel unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

**Tipp:** Man serviert Grüne Sauce zu Pellkartoffeln und hart gekochten Eiern.