

## Frankfurter Grüne Soße

### Zutaten:

etwa 150 g gemischte Kräuter für Frankfurter Grüne Soße  
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g) oder saure Sahne  
150 g Joghurt  
1 Zwiebel  
etwa 2 EL Olivenöl  
1 TL mittelscharfer Senf  
1 Spritzer Zitrone  
1/2 TL Zucker  
Salz  
frisch gemahlener weißer Pfeffer

**1. Zubereiten:** Kräuter abspülen, trocken tupfen, die Blättchen von den Stängeln zupfen, grob schneiden und mit 2 Esslöffeln Crème fraîche oder saurer Sahne pürieren. Oder die Kräuter sehr fein schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

**2.** Die restliche Crème fraîche oder saure Sahne, Joghurt, Zwiebelwürfel, Öl und Senf mit der Kräuter-Sahne-Mischung oder den Kräutern verrühren. Die Soße mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und bis zum Servieren kalt stellen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 19 g, Kh: 6 g, kJ: 897, kcal: 216



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Schul Kochbuch** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- In die "echte" Frankfurter Soße gehören 7 frische Kräuter. Je nach Jahreszeit kann die Zusammenstellung variiert werden. Mittlerweile gibt es bereits abgepackte, speziell für Grüne Soße zusammengestellte Kräuter zu kaufen (etwa 150 g). Falls Sie diese nicht bekommen, können Sie auch ein dickes Bund gemischte Kräuter, z. B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Pimpinelle, Borretsch, Zitronenmelisse und Kresse oder Sauerampfer verwenden.
- Sollten keine frischen Kräuter zur Verfügung stehen, können sie durch tiefgekühlte Kräuter ersetzt werden (4 Packungen zu je 25 g).
- Die Frankfurter Grüne Soße zu neuen Kartoffeln mit hart gekochten Eiern oder zu gekochtem Rindfleisch reichen.