

**Vincent Klink**  
**Frankfurter Grüne Soße mit Pellkartoffeln****Donnerstag, 22. Juni 2017**  
**Rezept für 4 Personen**

Dauer: 30 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: einfach  
Heimatküche, vegetarisch, Schnelle Küche

**Zutaten**

1 kg festkochende Kartoffeln (nach Belieben neue Bio-Kartoffeln)  
etwas Meersalz  
4 hartgekochte Eier  
2 EL Zitronensaft  
1 EL scharfer Senf  
2 EL Speiseöl  
3 EL Sauerrahm  
etwas Pfeffer aus der Mühle  
1 Prise Zucker  
1 Bund traditioneller Kräutermix für Frankfurter Grüne Sauce (7 verschiedene Kräuter; Petersilie, Kerbel, Borretsch, Pimpinelle, Schnittlauch, Sauerampfer und Kresse)

**Zubereitung**

1. Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und abtropfen lassen.
  2. Kartoffeln in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken, etwas Salz zugeben und zugedeckt aufkochen. Kartoffeln garen.
  3. Inzwischen Eier schälen, halbieren und die Eigelbe auslösen.
  4. Eigelb durch ein feines Sieb streichen.
  5. Eigelb mit Zitronensaft, Senf, Öl und Sauerrahm glatt verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
  6. Kräuter abbrausen, trocken schütteln und die groben Stiele entfernen.
  7. Kräuter mit einem großen Kochmesser sehr fein hacken und unter die angerührte Sauce mischen.
  8. Kartoffeln abgießen, im heißen Topf auf der noch heißen Herdplatte unter Rütteln gründlich abdampfen lassen.
  9. Kartoffeln nach Belieben abziehen und mit der Grünen Sauce anrichten.
- Tipp: Wer mag, hackt das gegarte Eiweiß sehr fein und mischt es einfach mit unter die Grüne Sauce.

Pro Portion: ca. 330 kcal / 1386 kJ  
38 g Kohlenhydrate, 12 g Eiweiß, 14 g Fett