

Zutaten

- 2 Eier
- 100 ml Öl
- 20 g scharfer Senf
- 1 Zitrone
- 1 Bund Frankfurter grüne Sauce-Kräuter
- 1 Bund glatte Petersilie
- 60 g Saure Sahne
- 12 kleine Büffelmozzarella Bällchen
- Kochateliers Salz „Gewürzter Pfeffer“
- Olivenöl

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Frankfurter Grüne Sauce

Entdecken Sie unser Rezept für die köstliche Frankfurter Grüne Sauce. Perfekt für Ihr festliches Ostermenü! Jetzt bei Kochateliers nachkochen!

So wird’s gemacht:

1. Für die grüne Sauce ein Ei hart kochen.
2. Das zweite Ei trennen und das Eigelb in ein schmales hohes Gefäß geben. Zu dem Eigelb Pflanzenöl, Senf und Zitronensaft dazugeben und mit dem Pürierstab eine feste cremige Masse herstellen. Die Saure Sahne mit den Kräutern mixen, bis eine grüne Sauce entsteht.
3. Die restliche Saure Sahne unter die Mayonnaise rühren, das hart gekochte Ei pellen, hacken und in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.