

## Grüne Soße *(nach Opa Jan)*

### Für 4-6 Portionen

Je eine handvoll:  
Schnittlauch und/oder junge Schlotten)  
Borretsch  
Petersilie  
Sauerampfer  
Zitronenmelisse  
Pimpinelle  
Dill  
3 Becher Schmand  
2 Becher saure Sahne  
2 Tl. Senf  
10-12 Eier  
Salz, Pfeffer, Fondor, Prise Zucker, Kräuternessig



Die Eier hart kochen, abschrecken, Schale entfernen und in Würfel schneiden. Kräuter waschen, trocken schütteln und mit einem scharfen Messer fein hacken. Den Schmand mit der sauren Sahne und dem Senf in einer Schüssel verrühren. Die Eierwürfel und die Kräuter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Fondor und einer Prise Zucker würzen. Die abgedeckte Schüssel 2-3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem servieren noch mal durchrühren und bei Bedarf mit Salz, Pfeffer und mit etwas Kräuternessig abschmecken.

Dazu serviert man frisch gekochte Pellkartoffeln.