

Grüne Soße

Eine nordhessische Spezialität!

300 g Kräuter: klein schneiden.

krause Petersilie

Schnittlauch

Sauerampfer

Borretsch

Pimpinelle

Kresse

Kerbel

(oder andere leckere

Kräuter, die gerade

da sind!)

Die Kräuter in

500 g saure Sahne,

Schmand oder

Joghurt

einrühren

Salzen, pfeffern, nach
Geschmack noch Essig, Öl
oder hart gekochte Eier
dazu.

Schmeckt gut zu Kartoffeln!