

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. Mai 2021 ▪  
Vegetarische Küche mit Mario Kotaska



Andrea Marmann-Leim

**Frankfurter Grüne Sauce mit neuen Kartoffeln und gekochten Eiern**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Kartoffeln:**

6 kleine, neue Kartoffeln  
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln ungeschält 15-20 Minuten gar kochen. Danach pellen und halbieren. Mit Salz würzen.

**Für die Sauce:**

1 Zitrone  
100 g griechischer Jogurt  
100 g saure Sahne  
1 TL Senf  
2 TL Pflanzenöl  
25 g Pimpinelle  
25 g Petersilie  
25 g Schnittlauch  
25 g Sauerampfer  
25 g Kerbel  
25 g Kresse  
25 g Borretsch

Zitrone halbieren, auspressen und 1 TL Saft auffangen. Alle Kräuter

abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Für die Garnitur einige Kräuter beiseitelegen. Kräuter mit Jogurt, saurer Sahne, Öl, Zitronensaft und Senf vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Eier:**

4 Eier

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Eier darin in neun Minuten hart kochen. Eier anschließend pellen und halbieren oder vierteln.

Kartoffeln und Eier auf einem Teller anrichten und mit Frankfurter Grüne Sauce servieren.