

Grüne Soße mit Pellkartoffeln und Eiern

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Kartoffeln,
 festkochend, Meersalz, 300
 g Naturjoghurt, 200 g saure
 Sahne (10% Fett). 2 EL
 Salat-Mayonnaise, 1 EL
 Senf, 1 TL Roh-
 Rohrzucker, 1 EL
 Apfelessig, 100 g Kräuter,
 (Kerbel, Kresse, Petersilie
 und Schnittlauch),
 schwarzer Pfeffer a.d.
 Mühle, 8 hart gekochte Eier



Kartoffeln waschen, in einen großen Topf füllen. Bis knapp über die Hälfte der Kartoffeln kaltes Wasser einfüllen. 1 EL Meersalz zufügen und zum Kochen bringen. Etwa 25 Minuten garen. Danach abgießen und noch einige Minuten dämpfen lassen. Joghurt, saure Sahne, Salatmayonnaise, Senf, Zucker und Apfelessig glatt rühren. Die Kräuter verlesen, waschen, trocken tupfen und zerkleinern. 4 der gekochten Eier in grobe Stücke schneiden und mit den Kräutern unter die Joghurtsahne heben. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Kartoffeln und die restlichen Eier pellen und mit der Grünen Soße servieren.