



Rezept der Woche  
**KraftFeld Grüne Soße**

**Basisrezept**

200 g Saure Sahne 200 g Schmand 1 EL Senf 1 TL Honig	in einer Schüssel verrühren und
1 Bund Kräutermischung (Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer, Borretsch, Kerbel, Große Kresse, Schnittlauch), fein gehackt	hinzugeben.
1 EL Weißweinessig 1 Spritzer Zitronensaft etwas Salz msp. weißer Pfeffer	abschmecken. Die Soße für 2 Stunden kalt stellen. In der Zwischenzeit
Kartoffeln	schälen und kochen.
4 Eier	hart kochen, schälen, in Scheiben oder Viertel schneiden.

**KraftFeld Upgrade für besondere Tiefe und Frische:**

1 TL fein gehackte Kapern 1 EL sehr fein gewürfelte Cornichons 1 EL Sud der Cornichons 1 EL ganz fein geschnittene Frühlingszwiebel 1 TL fein geriebene Zitronenschale	zur Soße hinzugeben.
Kartoffeln	nach dem Kochen für richtig runden Geschmack kurz in
Butter etwas Salz Prise Zucker	schwenken.
4 Eier	Eigelb leicht zerdrücken und mit der Soße vermengen.
etwas Rapsöl	über die fertige Soße geben.

Guten Appetit!

KraftFeld Gartengemüse - Görbelheimer Mühle 1 - 61169 Friedberg  
Tel. 0163 6374165 - [hallo@kraftfeld-gartengemuese.de](mailto:hallo@kraftfeld-gartengemuese.de) - [www.kraftfeld-gartengemuese.de](http://www.kraftfeld-gartengemuese.de)

