

# Sauce verte (Grüne, frz. Kräutersoße)

• Schwierigkeitsgrad:Leicht

• Portionen: 5

Vorbereitungszeit: 10mZubereitungszeit: 5m

• Fertig in 15m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready\_in'
: '15', 'cook time' : '5m', 'prep time' : '10m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });

Zu kaltem Fleisch, gekochten Eiern, Pellkartoffeln, Fondue oder auch als Dressing zu Blattsalaten

#### Zutaten

- 150 g Mayonnaise, siehe Gekonntgekocht Basisrezept
- (Man kann auch etwas fettarmen Joghurt, verwenden, Mayonnaise entsprechend vermindern)
- 1 El frischer Zitronen oder Limonen Saft, etwas Abrieb
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt, mit Salz fein gerieben
- 3 El fein gehackte frische Kräuter wie:
- Petersilie, Estragon, Kerbel, Brunnenkresse, Pimpinelle und Schnittlauch (Nach Angebot und Marktlage)
- Etwas gemahlener Chili nach Geschmack
- 1 Prise Salz, ev.1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die frischen Kräuter recht fein hacken und mit den austretenden Kräuterwasser / Sud zur Mayonnaise geben.

#### Schritt2

Den Knoblauch schälen, fein würfeln und mit etwas Salz und dem Messerrücken eines großen Fleischmessers verreiben.

#### Schritt3

Nach eigenem Gusto zur Mayonnaise geben und mit etwas frisch gemahlenem Chili oder auch Cayenne, Salz und ev. 1 Prise Zucker würzen.

www.gekonntgekocht.de 1

Rezeptart: Mayonnaise Saucen, Salatsoßen Tags: Sauce verte

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sauce-verte-gruene-frz-kraeutersosse/

www.gekonntgekocht.de 2