

## Sauce verte (Grüne, frz. Kräutersoße)

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 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.

**Rezeptart:** Mayonnaise Saucen, Salatsößen **Tags:** Sauce verte

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