

Grüne Soße Thermomix Rezept

Zutaten für 5 Portionen

- 250 g frische grüne Soße Kräuter
- 200 g Schmand
- 250 g Naturjoghurt
- 6 gekochte Eier
- 1 TL Salz
- 1 TL Senf



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Kräuter und schleuder sie trocken.
2. Gib die Hälfte der Kräuter in den Mixtopf und zerkleinere sie 10 Sekunden lang auf Stufe 7. Gib dann die restlichen Kräuter dazu und schalte den Thermomix nochmal 5 Sekunden lang auf Stufe 10 ein.
3. Gib Schmand, Joghurt, Zucker, Salz und Senf dazu und verrühre alles 30 Sekunden / Stufe 5. Fülle die Grüne Sauce aus dem Thermomix in eine Schüssel.
4. Pelle die Eier und schneide sie in kleine Würfel. Rühre sie unter die grüne Soße und stelle sie bis zum Verzehr in den Kühlschrank. Serviere sie mit Salzkartoffeln.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

