Grüne Soße (für 2 Personen)

Zutaten

- 3-4 Eier
- 1 Becher Saure Sahne
- Essig, Salz, Pfeffer, Zucker
- Schnittlauch, Petersilie, etc.
- Schuss Buttermilch

Zubereitung

- Eier hart kochen, abkühlen, schälen und in kleine Würfel schneiden
- Die gewünschten Kräuter klein schneiden und zu den Eiern geben
- Salz, Pfeffer, Zucker und Buttermilch unterrühren
- Mit Essig abschmecken

Dazu Pellkartoffeln kochen