

GRÜNE SOÙE THERMOMIX

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



15 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 5 Portionen

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



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 SoÙe und stelle sie bis zum Verzehr in den Kühlschrank. Serviere sie mit Salzkartoffeln.

Nährwerte pro Portion: 234 kcal | KH 6 g | E 13 g | F 17 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem **Shop**.

