

Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

ALBOTH'S Frankfurter Grüne Soße

Schritt 1:

40	g	Petersilie
40	g	Schnittlauch
40	g	Kerbel
40	g	Sauerampfer
40	g	Dill
40	g	Borretsch
40	g	Kresse
40	g	Estragon
40	g	Liebstockel
40	g	Zitronenmelisse

alle Kräuter waschen, abtropfen lassen und fein hacken.

1	St	Zwiebel
---	----	---------

pellern und in feine Würfel schneiden.

Schritt 2:

1	Ei	Weißweinessig,
2	Ei	Öl,
250	g	Schmand
150	g	Joghurt

Zwiebeln und Kräuter in eine Schüssel geben und mit

und verrühren. Ca. 15 min. an einem kühlen Ort durchziehen lassen.

Bei Bender brutzelt's“ wird präsentiert von:

ALBOTH'S Restaurant im Kaisersaal, Erfurt – www.alboths.de



LandesWelle
THÜRINGEN

Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

ALBOTH'S Frankfurter Grüne Sauce

Schritt 3:

4 St Eier (hart gekocht) hacken und unter die Sauce rühren. Würzen mit Salz und Schwarzem Pfeffer.

Der Profitipp von Claus Alboth:

Die Kräuter sollten Sie mit einem scharfen Messer oder Wiegemesser hacken und nicht im Mixer zerkleinern. So behalten sie ihren Geschmack und werden nicht bitter.

„Bei Bender brutzelt's“ wird präsentiert von:
ALBOTH'S Restaurant im Kaisersaal, Erfurt – www.alboths.de



LandesWelle
THÜRINGEN