

Grüne Soße

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
25 g 25 g 10 g 25 g 10 g 10 g 10 g 10 g	Schnittlauch Petersilie Pimpinelle Sauerampfer Borretsch Estragon Dill Zitronenmelisse	Die frischen Kräuter verlesen, waschen, die groben Stiele entfernen
200 g 500 g 1 TL 1 TL 1 TL	Schmand Naturjoghurt Zucker Senf Salz	Mit dem Schmand, Salz, Senf und Zucker in einen Küchenmixer mit Hackmesser geben und fein mixen. In eine Schüssel umfüllen, den Joghurt zufügen. Gut umrühren und abschmecken Evtl. noch etwas Zitronensaft zugeben

Werden die Kräuter im Mixer mit dem Schmand aufgemixt, wird die Soße hellgrün.

Wer eine weiße Farbe bevorzugt, vermischt alle Zutaten und gibt die Kräuter dann fein geschnitten darunter

Kräuterbutter auf Vorrat

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
250 g 2 1 TL 6 EL	Butter, zimmerwarm Knoblauchzehen Salz Kräuter nach Geschmack	Die zimmerwarme Butter mit dem Handrührgerät schaumig schlagen Den Knoblauch schälen und durchpressen und mit dem Salz zu der Butter geben, gut verrühren Die Kräuter verlesen, waschen, trocknen, die groben Stiele entfernen und fein schneiden Dann zu der schaumig Butter geben und unterrühren

Am Schluss die Butter in einen Spritzbeutel umfüllen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit der Spritztülle kleine Rosen aufspritzen und in die Gefriertruhe geben.

Wenn Sie durchgefroren sind, kann man sie in einen Behälter umfüllen und hat so immer frische Kräuterbutter zur Hand