

Odenwälder Grüne Soße

Nach einem Hausrezept der Residenz & Hotel „Am Kurpark“



Zutaten für 2-3 Portionen

Grüne-Soße-Kräuter
Borretsch, Kresse, Kerbel, Pimpinelle
Schnittlauch, Petersilie, Sauerampfer

3 EL Mayonnaise
1 EL Zitronensaft
3 EL Sauerrahm
3 EL Joghurt

2 gekochte Eier

Salz & Pfeffer

Odenwälder Grüne Soße

Nach einem Hausrezept der Residenz & Hotel „Am Kurpark“



Grüne-Soße-Kräuter
Borretsch, Kresse, Kerbel, Pimpinelle
Schnittlauch, Petersilie, Sauerampfer
klein schneiden oder alternativ im
Mixer mit etwas Wasser fein pürieren.
Etwas Kresse zur Deko aufheben.

Odenwälder Grüne Soße

Nach einem Hausrezept der Residenz & Hotel „Am Kurpark“



3 EL Mayonnaise
3 EL Sauerrahm
3 EL Joghurt

hinzugeben.

2 Eier

schälen und klein schneiden,
ebenso hinzugeben
und alles mit

1 EL Zitronensaft, Salz & Pfeffer

zu einer cremigen Masse verrühren.

Odenwälder Grüne Soße

Nach einem Hausrezept der Residenz & Hotel „Am Kurpark“



Unsere Bewohner*innen lieben die Grüne Soße zu Forellenfilet und Pellkartoffeln.

Guten Appetit!