



Pellkartoffeln mit grüner Soße und Ei

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Kartoffeln, festkochend oder vorwiegend festkochend
- 8 Eier
- 1/2 Zitrone
- 500 ml Joghurt, natur, cremig gerührt
- 4 EL Mayonnaise oder saure Sahne
- 1 Bund Kräuter, z.B. Dill, Petersilie, Kerbel, Pimpinelle, Borretsch, Gartenkresse, Schnittlauch, Sauerampfer
- Salz
- Pfeffer



Kartoffeln waschen und in Wasser 20 Minuten weich kochen, abgießen und pellen.

Je nach Gusto die Eier in etwa 6-8 Minuten wachweich oder in 8-10 Minuten hart kochen, abschrecken, pellen und halbieren. Inzwischen die Zitrone auspressen. Saft mit dem Joghurt mischen.

Kräuter waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und zusammen mit dem Joghurt pürieren. Mayonnaise unterrühren. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Eiern und Kartoffeln servieren.