



# Upländer Grüne Soße





# Upländer Grüne Soße

600 g Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Pimpinelle,  
Borretsch, Sauerampfer, Dill, Zitronenmelisse)

500 g Upländer Schmand

250 g Upländer Sauerrahm

4 hartgekochte Eier

Salz

Pfeffer

Zitrone

1 Prise Zucker

*für 4 Personen*

Die Kräuter mit einem Wiegemesser klein schneiden. Schmand, Sauerrahm, Gewürze und Kräuter verrühren, Eier grob hacken und unterrühren. Bis zum Servieren kaltstellen.

*Tipp: Dazu passen neue Kartoffeln,  
frischer Spargel oder Salat.*

