



Upländer Grüne Soße Drink





Upländer Grüne Soße Drink

*für 3-4
Gläser*

60 g Hessische Grüne Soße Kräuter

*(Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle,
Sauerampfer und Schnittlauch), frisch oder TK*

3-4 g grobes Salz

200 g Upländer Joghurt natur

400 g Upländer Buttermilch

Die gewaschenen und abgetropften Kräuter sehr fein schneiden oder gehackte TK-Kräuter verwenden. Kräuter, Joghurt und Salz in einem hohen Gefäß verrühren, ggf. mit Hilfe eines Mixers. Dann die Buttermilch unterrühren. Den fertigen Drink durchziehen lassen und bis zum Servieren kalt stellen.

Guten Appetit!

