

# GRÜNE SAUCE MIT KARTOFFELN UND EI

## ZUTATEN (FÜR 8 PORTIONEN)

- 1 kg Kartoffeln als Salzkartoffel mit Kümmel und Lorbeer gekocht
- 500 g Quark
- 200 g Joghurt
- 6 Eier (weichgekocht)
- 1 EL Kapern
- 2 Sardellen
- 1 TL Muskatblüte
- schwarzer Pfeffer
- Chilischote, Knoblauch
- Leinöl
- Belugalinsen

### Die Kräuter:

Je nachdem was bei Ihnen wächst und davon reichlich:

Borretsch, Vogelmiere, Minze, Blutampfer, Sauerampfer, Brunnenkresse, Dill, Senfblätter, Pimpinelle, Rote Beete Blätter, Radischenblätter, Zitronenthymian

## ZUBEREITUNG

- Die Kräuter waschen, trockentupfen und mit einem Wiegemesser fein hacken.
- Chili, Sardelle, Kapern, Knoblauch und Leinöl pürieren, die Milchprodukte dazugeben und kräftig abschmecken. 20 Minuten rasten lassen, in der Zeit Kartoffeln und Eier kochen.
- Linsen in wenig Wasser garen.

### Anrichten:

Sauce auf einen tiefen Teller geben und die Kartoffeln halbiert darauflegen. Ein halbes gekochtes Ei dazu legen und die gegarten Belugalinsen darauf verteilen.