

## Grüne Sosse\_Rechner

Kräuter sortenweise waschen, gut ausschütteln (Salatschleuder) und Stiele bis zu den Blättern entfernen, bei Petersilie kann man großzügiger sein. Kräuter grob mit Messer zerkleinern und in Küchenmaschine klein schneiden. Nicht zu fein, sonst wird die Sosse zu flüssig. Zauberstab auch möglich aber mit niedrigen Umdrehungen, sonst wird es zu fein und zu flüssig: von oben immerwieder in die Kräuter eintauchen. Jetzt schon das Öl und etwas Jogurt zugeben erleichtert das Zerkleinern mit dem Stabmixer. Restliche Zutaten und Gewürze begeben und unterrühren -Nicht mixen, sonst wird es zu flüssig- 45 - 60 Minuten ziehen lassen und evt. nachwürzen.

Grüne Sosse - Zutaten Total				Datum
Menge veränderbar	>	2	g	
Grüne Sosse Pack / 200 g <b>Berechnungs-Parameter</b>	1		Pack	
Sauerampfer extra, falls zu wenig in Packung		Total		
Saure Sahne 400-600g	600	1200,0	g	
Jogurt, griechischer	500	1000,0	g	
Öl, Sonnenblume	5	10,0	ml	
Salz	8	16,0	g	
Senf, Dijon grob	5	10,0	ml	
Muskatnuss	1	2,0	Brise	
Eier hart gekocht, gewürfelt	2	4,0	St	
		0,0	g	
		0,0	g	
		0,0	g	
		0,0	Glas	
Pfeffer frisch aus der Mühle				
Esslöffel = 10 ml				
Messlöffel 1.25 ml = 1/4 Teelöffel				
Messlöffel 2.00 ml = 1/2 Teelöffel				
Messlöffel 5.00 ml = 1/1 Teelöffel				
Kelle Kunststoff 125 ml				