

GESUNDE NORDHESSISCHE „GRÜNE SOÙE“

ZUTATEN

für 4 Portionen

500 g Magerquark

500 g Joghurt 1,5%

6 Eier

1 Packung
Kräutermischung
für „grüne SoÙe“

1 kg Drillinge,
vorwiegend
festkochend/
festkochend

ZUBEREITUNG

1. Die Eier ca. 10 Minuten kochen, danach abschrecken und erkalten lassen.
2. Die Kartoffeln abwaschen und danach für ca. 20-30 Minuten kochen.
3. In der Zwischenzeit die Kräuter klein schneiden und mit dem Quark und Joghurt verrühren. Die Eier schälen, danach in Scheiben schneiden und zu der grünen SoÙe geben.
4. Die SoÙe mit Salz und Pfeffer abschmecken und danach gemeinsam mit den Kartoffeln servieren.

*Wir wünschen
guten Appetit!*

