

Rezept

Drillinge mit Grüner Soße und Hartgekochten Eiern



Quelle: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Für 4 Portionen

Zutaten:

2 Bunde Grüne Soße Kräuter (Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer, Schnittlauch)
400 g Mayonnaise
Pfeffer und Salz
800 g Drillinge
4 Eier

Zubereitung:

Für die Grüne Soße Kräuter (klassisch: Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer, Schnittlauch) waschen, trocken schütteln, grob hacken und mit Mayonnaise in einem Standmixer zu einer homogenen Sauce verarbeiten. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln waschen und in reichlich gesalzenem Wasser für ca. 25 Minuten gar kochen. In der Zwischenzeit Eier für 7 Minuten wachweich kochen, abschrecken und pellen. Die heißen Drillinge mit halbierten Eiern und der Grünen Soße servieren.

Das Rezept gibt es auch online: [Drillinge mit Grüner Soße und Hartgekochten Eiern](http://www.die-kartoffel.de/Rezepte/Drillinge-mit-Gruener-Soe-und-Hartgekochten-Eiern)

Weitere leckere Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es unter www.die-kartoffel.de.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche

Rezept

Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Pressekontakt:

tts agentur05 GmbH | Linda Künzel | presse-kmg@agentur05.de |
0221 925454-817



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank