

### **Joghurtsoße:**

Naturjoghurt, Salz, Pfeffer, weißer Balsamico, alles vermischen und Mengen nach Geschmack. Kann gut als Basis für Frankfurter Grüne Soße verwendet werden.

### **Grüne Soße:**

Blätter etwas abzupfen, Stiele zum großen Teil weglassen. Alle Kräuter in Bechermixer geben und etwas zusammendrücken, leicht anmixen, etwas Rapsöl dazugeben, durchmixen.

Kann als Pesto vorbereitet werden und länger aufgehoben werden (es sollte immer Öl obenauf sein, damit es luftdicht abgeschlossen ist, dann hält sich Pesto gut).

Pesto mit Joghurtsoße mischen:  
Grüne Soße ist fertig.

Wenn es nicht Grüne Soße aus den Kräutern der „Frankfurter Grünen Soße“ sein soll, kann man auch sehr bequem eine grüne Meerrettichsoße machen:

### **Grüne Meerrettichsoße:**

Milch erhitzen, nicht kochen lassen, sonst zieht sie Haut. Von Toastbrot die Rinde abschneiden. Weißbrotwürfel in die heiße Milch geben und eine Viertelstunde aufquellen lassen. (ca. 6 Scheiben Toast auf ¼ l Milch).

Entweder mit Schneebesen durchrühren oder in Mixer geben. Nach Geschmack Wasabi-Puder (Wasabi-Pulver) dazu geben.

Den Wasabi-Puder erst kurz vor dem Servieren zugeben, denn wenn die Soße lange stehen würde, dann verliert sie den Geschmack (genauso wie weiße Meerrettichsoße.)