

Salsa verde

Für zwei Personen

2 Sardellenfilets	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 rote Zwiebel
1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Glas Kapern	100 ml Olivenöl
1 EL Balsamico	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
Salz		

Knoblauch und Zwiebel abziehen. Zitrone halbieren, auspressen und 1 TL Saft auffangen. Petersilie und Koriander abbrausen und trockenwedeln. Sardellen, Knoblauch, Zwiebel, Zitronensaft, Kapern, Olivenöl, Balsamico, Petersilie, Koriander und Salz in einem Multi-Zerkleinerer zu einer gleichmäßigen Masse pürieren.

Henrik Bathke am 24. August 2020