

## Sardinen vom Grill

### Für 4 Portionen

800 g Sardinen	grobes Meersalz	1 Knoblauchzehe
1 frische Peperoni-Schote	2 EL glatte Petersilie	4 EL Olivenöl
Saft von 1 Zitrone	Pflanzenöl	

Sardinen waschen, trocken tupfen und salzen. Anschließend den Grillrost mit Hilfe eines Küchentuches einölen und die Sardinen direkt über der Glut zirka 5 Minuten grillen. Dabei mit Hilfe einer Küchenpalette einmal wenden.

Knoblauch, Peperoni und Petersilie hacken, alles gut mit Olivenöl und dem Saft einer Zitrone mischen.

Die Sardinen vom Grill nehmen und auf Teller legen, mit der Vinaigrette begießen. Als Beilage passen Salat und Brot.

### **Tipps:**

Der Grillrost lässt sich leicht einölen, indem man ein Haushaltspapier klein faltet, mit Hilfe einer langen Grillzange in Pflanzenöl dippt und den Grillrost damit dünn bestreicht.

Als Beilage passt ein mediterraner Salat aus Sommergemüsen.

test Juni 2012