Rezept

Knabbergemüse mit Bagna Cauda

Ein Rezept von Knabbergemüse mit Bagna Cauda, am 27.04.2024

Zutaten

- **4** Stangen Staudensellerie
- je 2 zarte Bundmöhren und Zucchini
- 1/2 Bund Radieschen
- 3-4 Knoblauchzehen
- **2 EL** Butter
- Pfeffer
- **1** gelbe Paprikaschote
- **2** Strauchtomaten
- 8-9 Sardellenfilets in Öl
- **150 ml** Olivenöl
- **1** Spritzer Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Gemüse separat waschen, putzen, falls nötig schälen und in mundgerechte Stücke, Streifen oder Stifte schneiden. Auf einer Platte nebeneinander arrangieren.

2. Für die Sauce Sardellen abspülen, abtropfen lassen, fein hacken und mit einer Gabel zerquetschen. Knoblauch schälen. 3 EL Olivenöl in einem Topf erwärmen. Den Knoblauch dazupressen und 2-3 Min. unter Rühren bei schwacher Hitze andünsten. Übriges Öl nach und nach einrühren und vorsichtig erhitzen, so dass der Knoblauch nicht verbrennt.

3. Nach und nach die Sardellen mit einem Schneebesen ins Öl rühren, bis sie sich aufgelöst haben. Die Butter unterrühren. Die leicht cremige Sauce mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken und auf einem Rechaud auf den Tisch stellen. Gemüse mit einer Gabel aufspießen und in die Sauce tauchen. Oder auf Tellern mit Sauce beträufeln.