Rezept

Petersilien-Salsa

Ein Rezept von Petersilien-Salsa, am 29.04.2024

Zutaten

150 g	glatte Petersilie
2	Schalotten (ca. 50 g)
	½ Scheibe Toastbrot
100 g	milder Joghurt
	½ TL Salz
2	Knoblauchzehen
1	mittelgroße Gewürzgurke
2 EL	reifer Aceto balsamico
100 ml	aromatisches kaltgepresstes Olivenöl
	weißer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6-8 Personen (¼ l) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen sehr fein schneiden. Knoblauch und Schalotten schälen. Knoblauch sehr fein, Schalotten und Gewürzgurke nicht so fein hacken.

---

2. Toastbrot klein würfeln. Mit Petersilie, Knoblauch, Schalotten, Gurke, Essig und Joghurt mischen. Salsa kräftig salzen und pfeffern. Das Öl in dünnem Strahl unterrühren, so dass eine sämige Sauce entsteht.