

Rezept

Haselnuss-Gremolata

Ein Rezept von Haselnuss-Gremolata, am 25.04.2024

Zutaten

100 g Haselnusskerne

1 Bio-Zitrone

grobes Salz

1 Bund Petersilie

4 EL Leinöl

Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 100 g (4 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal, 25 g F, 3 g EW, 3 g KH

Zubereitung

1. Die Haselnüsse mittelgrob hacken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und ca. 1 TL Schale fein abreiben. Die Zitrone halbieren und 3 EL Saft auspressen.
2. Haselnüsse, Petersilie, Zitronenschale, Zitronensaft sowie Leinöl in einer kleinen Schüssel mischen. Die Gremolata mit Salz und Pfeffer abschmecken.