Rezept

Kräftige Salsa verde mit Sardellen

Ein Rezept von Kräftige Salsa verde mit Sardellen, am 29.05.2025

Zutaten

- **2 Bund** glatte Petersilie
- **3 EL** kleine Kapern
- **2 EL** Weißweinessig
- **2 EL** Semmelbrösel
- Pfeffer
- **1** Knoblauchzehe
- **4** eingelegte Sardellenfilets (Anchovis)
- ⅛ l kaltgepresstes Olivenöl
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Die Petersilie waschen und trockenschütteln. Die Blättchen bis auf ein paar zum Garnieren von den Stielen abzupfen und grob hacken. Knoblauchzehe schälen, Kapern abtropfen lassen. Sardellen kurz abspülen und trockentupfen. Alle drei Zutaten grob hacken.

2. Die Petersilie mit Knoblauch, Kapern, Sardellenfilets und Essig mit dem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren, dabei nach und nach das Olivenöl und die Semmelbrösel einarbeiten. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren im Kühlschrank abgedeckt 1 Std. durchziehen lassen. Die Salsa verde mit den übrigen Petersilienblättern garnieren.