

Rezept

Petersilien-Salsa

Ein Rezept von Petersilien-Salsa, am 22.02.2024

Zutaten

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

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6-8 Personen ($\frac{1}{4}$ 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.