

Rezept

Petersiliensauce

Ein Rezept von Petersiliensauce, am 26.04.2024

Zutaten

200 g Petersilie (ca. 3 große Bund)

2 grüne Peperoni

1 TL Salz

4 EL Öl

300 g Tomaten

3-4 Knoblauchzehen

2 EL Essig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 400 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Die Tomaten von Stielansätzen befreien und in kochendem Wasser kurz blanchieren. Tomaten kalt abschrecken und schälen. Peperoni waschen und grob hacken, sehr scharfe vorher entkernen. Knoblauch schälen und zerkleinern.
2. Diese Zutaten mit 1 TL Salz und 2 EL Essig im Mörser oder in einem Blitzhacker fein pürieren, die Konsistenz soll ähnlich der von Pesto sein. Die Petersiliensauce frisch servieren oder in kleine Gläser füllen, mit einer dünnen Schicht Öl luftdicht abschließen und im Kühlschrank aufbewahren.