

Rezept

# Salmoriglio

Ein Rezept von Salmoriglio, am 16.05.2025

## Zutaten

<b>50 ml</b> Zitronensaft	<b>1 Prise</b> Zucker
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>100 ml</b> Olivenöl
<b>2 EL</b> gehackter Oregano	<b>2 EL</b> gehackte Petersilie
Salz	Pfeffer
<b>1 EL</b> gehackte Kapern (nach Belieben)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

## Zubereitung

1. Den Zitronensaft mit 50 ml lauwarmem Wasser und dem Zucker in einer Schüssel verrühren. Den Knoblauch schälen, dazupressen und unterrühren.

---

2. Das Olivenöl nach und nach dazulaufen lassen, dabei kräftig mit dem Schneebesen unterschlagen. Den Oregano und die Petersilie unter die Sauce rühren.

---

3. Die Sauce mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und mindestens 10 Min. ziehen lassen. Zum Schluss nach Belieben gehackte Kapern unterrühren.