

Rezept

Salmoriglio

Ein Rezept von Salmoriglio, am 23.04.2024

Zutaten

50 ml Zitronensaft	1 Prise Zucker
1 Knoblauchzehe	100 ml Olivenöl
2 EL gehackter Oregano	2 EL gehackte Petersilie
Salz	Pfeffer
1 EL 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.