Rezept

Spanische Grillsauce

Ein Rezept von Spanische Grillsauce, am 30.05.2025

Zutaten

¼ Bund	Petersilie
1	Knoblauchzehe
100 ml	Weißweinessig
	grobes Meersalz
1	große Zwiebel
300 ml	Olivenöl
2 TL	edelsüßes Paprikapulver
½ TL	schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

Zubereitung

1. Petersilie waschen, trocken schütteln, dicke Stängel entfernen und den Rest sehr fein hacken. Die Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken.

2. Olivenöl in eine Schüssel geben. Weißweinessig und Paprikapulver dazugeben und verrühren.

3. Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, ½ TL Meersalz und schwarzen Pfeffer hinzufügen und alles gut mischen. Die Sauce vor dem Servieren ca. 10 Min. ziehen lassen.