

Rezept

Vinaigrette mit Kapern & Sardellen

Ein Rezept von Vinaigrette mit Kapern & Sardellen, am 27.04.2024

Zutaten

4-5 Sardellenfilets (in Salz eingelegt)	3-4 TL Kapern (Glas)
1 Bund glatte Petersilie	3 EL Zitronensaft
8 EL Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Die Sardellenfilets kurz wässern und dann grob hacken. Die Kapern abspülen und abtropfen lassen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.

2. Zitronensaft und Olivenöl in einer Schüssel mit dem Schneebesen gut verrühren, bis eine sämige Sauce entstanden ist.

3. Sardellen, Kapern und Petersilie untermischen. Passt zu Kartoffelsalaten und Salaten mit Ei.