

## Rezept

# Zitronen-Fenchel-Salsa

Ein Rezept von Zitronen-Fenchel-Salsa, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1 Bund</b> Petersilie	<b>8</b> in Öl eingelegte Sardellenfilets
<b>1/4</b> Salzzitrone (aus dem Orientladen, oder 2 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone)	<b>8</b> getrocknete Aprikosen (oder Datteln)
<b>3-4 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft	<b>1</b> Fenchelknolle
Pfeffer	Salz
<b>150 ml</b> Olivenöl	<b>3-4 EL</b> Pinienkerne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt ca. 300 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

## Zubereitung

1. Für die Sauce die Petersilie waschen und trocken schütteln. Sardellenfilets abtropfen lassen. Die Salzzitrone samt Schale und Fruchtfleisch, Sardellenfilets, Aprikosen und Petersilie hacken. Den Fenchel waschen, halbieren, den mittleren Strunk entfernen und die Hälften klein würfeln. Alles mit Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer mischen und mindestens 15 Min. marinieren.
2. Inzwischen die Pinienkerne hellbraun rösten, dann abkühlen lassen und hacken. Mit dem Öl unter die Sauce rühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und in ein Glas füllen. Das Glas verschließen und in den Kühlschrank stellen.