AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	Italien

SALSA VERDE



KURZ VORGESTELLT

Von der grünen Sauce gibt es viele Varianten. Sie wird vor allem aus frischen Kräutern und Knoblauchhergestellt. Hier eine piemontesische Variante, die vorzugsweise zu Bollito misto serviert wird. Ohne Ei ist sie vorzüglich zu grilliertem Rindfleisch.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1.5 TL	Senf	1 Bd	Majoran
1 dl	Zitronensaft	1 Bd	Minze
1 dl	Olivenöl	1	Zwiebel
2 Bd	Glattblättrige Petersilie	2 Zehe	Knoblauch
1 Bd	Schnittlauch	2	Ei, hart gekocht
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Eier hart kochen und erkalten lassen.
2. Mit Senf, Salz, Pfeffer, Zitronensaft oder Essig und Öl eine würzige Salatsauce zubereiten.
3. Die Eier schälen. Der Länge nach aufschneiden, das Eigelb herausnehmen und durch ein feines Sieb in die Sauce drücken. Das feste Eiweiss fein hacken und ebenfalls zugeben.
4. Knoblauch, Zwiebel und die Kräuter fein hacken und zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und - wenn nötig - mit Öl und Essig bis zur gewünschten Konsistenz verlängern.

Rezept: Marianne Kaltenbach. Meine Mittelmeerküche. Hallwag 1998 - Foto: compactcook.com