



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Mediterrane Salsa verde



Zutaten Für 4 Portionen

- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Alnatura Parmigiano Reggiano (am Stück)
- 20 g Alnatura Kapern
- 2 EL Alnatura Condimento Bianco
- 1 TL Rauchsatz
- 40 ml Alnatura Olivenöl

Zubereitung Zubereitungszeit 10 Min.

Petersilie und Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Knoblauch schälen. Parmesan grob reiben. Petersilien- und Basilikumblättchen mit Knoblauch, Parmesan, Kapern, Condimento Bianco, Rauchsatz und Olivenöl in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Mixstab glatt pürieren. Die Salsa in ein sauberes, heiß ausgespültes Schraubglas füllen und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Die Salsa schmeckt gut zu Gemüse und Kartoffeln, aber auch zu Brot, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten.