



Salsa Verde

Mit Knoblauch und Petersilie

30 Min.



- ¼ Liter Öl-Cuvée *MILD* *gechillt*, mit Avocado & Olive
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Bund frische Petersilie
- 1 Zitrone
- ½ Tasse Wasser
- Salz
- Pfeffer



Unsere Ölempfehlung:
Öl-Cuvée MILD gecillt, mit Avocado & Olive

Das milde Öl-Cuvée ist eine ausgewogene Komposition aus kaltgepresstem Raps-Kernöl, Sonnenblumen-Kernöl, Olivenöl und Avocadoöl. Es eignet sich ideal für die kalte und warme Küche, zum Beispiel für Dips, Salate, Fisch und Smoothies.



DE-ÖKO-003
EU-Nicht-EU-Landwirtschaft



Zubereitung

1. Die Knoblauchzehe klein hacken und in einen Mörser geben. Etwas salzen und den Knoblauch mit dem Mörser zerreiben.
2. Nach und nach Öl-Cuvée *MILD* *gechillt* hinzugeben, bis eine sämige Masse entsteht. Mit etwas Pfeffer und Zitronensaft würzen.
3. Die Masse in einer Schüssel mit einem Schneebesen schlagen und das Wasser unterrühren.
4. Abschließend die fein gehackte Petersilie unterrühren, bis die Salsa richtig grün aussieht.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Schön dazu: Fladenbrot, Crostini oder Baguette

Nährwertangaben pro Portion:

558 kcal, 0 g Eiweiß, 60 g Fett, 1 g Kohlenhydrate (0 BE)



DE-ÖKO-003
EU-Nicht-EU-Landwirtschaft