

Gremolata

Zutaten:

150 g Petersilie
50 ml Olivenöl
2 Orangen
2 Zitronen
3 EL Apfelessig
50 g Schalotten
50 g Senfkörner sauer eingelegt
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Petersilie vom Stil abzupfen und in feine Streifen schneiden. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne geben, Schalotten im Olivenöl anschwitzen Petersilie dazugeben.

Orangen- und Zitronenschale abreiben. Das restliche Olivenöl und die geriebenen Zitronenschalen zur Petersilie begeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem servieren das Apfelessig in die Gremolata geben. Nicht zu früh, so dass die Gremolata nicht an Farbe verliert.

GUTES GELINGEN
WÜNSCHEN FAMILIE RAUCH & FAMILIE LACKNER

GOJI-BEEREN ERHÄLTlich BEI

