

Unsere aktuelle Rezeptempfehlung für Sie:

Grüne Olivensauce

Zutaten:

- 250 g grüne Oliven
- 1 EL Kapern
- 100 g geschälte Mandeln
- 4 Sardellenfilets
- 1 EL Olivenöl
- Pfeffer, Salz
- 1 TL Zitronensaft



Zubereitung:

Die Oliven entsteinen, die Kapern abgießen und mit den Mandeln und den Sardellenfilets mixen.
Mit Pfeffer und wenig Salz (Vorsicht, die Sardellen sind bereits salzig!) abschmecken.
Nach Belieben mit etwas Zitronensaft nachwürzen.
Das besondere an der Zubereitung dieser Sauce ist der geringe Arbeitsaufwand von ca. 15 Min. und die geringe Vorbereitungszeit.
Lecker schmeckt dieser Dip als Aufstrich für Crostini, Baguette und Ciabatta sowie zu Geflügel- und Kalbsfleisch.
Auch bei Grillfesten und Gartenpartys ist dieser einfache Dip ein Highlight und lässt sich gut vorbereiten.

Viel Spaß beim Kochen!

Ihr Mario Seifert
Küchenchef – Golf Gleidingen

