Pikantes Petersilien – Pesto

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });

Passt zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch und Fisch, als Dip, zum Überkrusten

Zutaten

- 150 g gezupfte, gewaschene Petersilie
- 3 El Kapern
- 2 Sardellenfilets
- 1 kleine Zwiebel, grob gewürfelt
- 1 Knoblauch Zehe
- 2 El trockener Weißweinessig
- 125 ml Olivenöl
- 2 El geriebenes Weißbrot ohne Kruste
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Petersilie, Kapern, Zwiebeln, Knoblauch, Essig und Sardellen pürieren, die Semmelbrösel unter heben, das Öl verrühren, salzen und pfeffern.

Rezeptart: Dips und Saucen fürs Grillbuffet, Fischzubereitungen für den Grill, Grillrezepte für Fleisch, Marinaden

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pikantes-petersilien-pesto/