

Sardinensnack mit Wachteleiern und frittiertes Petersilie

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Raffinierter Snack, unkompliziert, lecker

Zutaten

- 4 Wachteleier
- 4 Scheiben Weiß - oder Toastbrot oder Bauernbrot, ohne Rinde
- 2 Dosen Ölsardinen
- 1 großes Bund Petersilie
- Saft und Schale einer Zitrone
- 1 Knoblauchzehe, fein gehobelt
- Salz, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Öl zum Frittieren

Zubereitungsart

Schritt1

Die Petersilie ausschütteln oder waschen, wieder trocknen, grob zupfen, salzen und mit Mehl bestäuben.

Schritt2

In 180 ° C heißes Frittierfett ganz kurz geben und mit einer Schaumkelle heraus fangen, auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt3

Die Sardinen gut abtropfen lassen.

Schritt4

Die Wachteleier in siedendem, nicht kochendem Salzwasser mit etwas Essig wachweich pochieren,

ebenfalls auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt5

Die Brotscheiben ev. ausstechen, knusprig in Olivenöl braten

Schritt6

Darüber das Wachtelei placieren, mit der frittierten Petersilie bedecken und die Sardinen verteilen.

Schritt7

Mit etwas geriebener Zitronenschale und Saft marinieren und mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Schritt8

Wer möchte kann etwas frisch gehobelten Knoblauch darüber geben.

Rezeptart: Eierspeisen, Fingerfood, Wachtel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sardinensnack-mit-wachteleiern-und-frittiertes-petersilie/>