



Italienische Salsa Verde

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **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' : '4', 'yield' : '' });
```

Salsa Verde passt toll zu Pasta, Eiern, Fisch, zu Gegrilltem und vielen italienischen Gerichten. In Deutschland ist sie auch als Frankfurter “Grüne Soße” und in Frankreich auch als „Sauce verte“ bekannt.

Zutaten

- 3 EL Semmelbrösel
- 1/2 EL Olivenöl
- 2 EL Kapern, gehackt
- 6 Oliven, gehackt
- 1 - 2 Chilischoten, entkernt, fein gehackt
- 3 - 4 Knoblauchzehen, fein gehackt, nach eigenem Geschmack
- 1 kleines Bündel glatte Petersilie, gehackt
- 3 - 4 EL Rotweinessig
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Pinienkerne in einer kleinen Stielpfanne goldgelb rösten, heraus nehmen, hacken.

Schritt2

Anschließend mit einem Teelöffel Olivenöl die Semmelbrösel ebenfalls rösten.

Schritt3

Alles mit den Chilischoten, Kapern, Knoblauch und gehackter Petersilie mischen, mit Rotweinessig Salz und Pfeffer abschmecken, das Olivenöl erst jetzt dazu geben, etwas durchziehen lassen, nach schmecken.

Rezeptart: Dips, Dips und Saucen fürs Grillbuffet, Salsa, Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/italienische-salsa-verde/>