



# Sauce Vierge

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch oder auch Fisch. Dieses Rezept ergibt 150 ml der leckeren Sauce Vierge.

## Zutaten

- 4 EL Olivenöl
- 1 Schalotte
- 1 Tomate
- ½ Limette, hiervon der Saft
- 1 EL Balsamico
- 1 Handvoll gehackte Petersilie
- Meersalz
- gemahlener schwarzer Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Schalotte und Tomate würfeln. Die Schalotte bei kleiner Hitze 2 min. in dem Öl anschwitzen.

### Schritt2

Den Topf vom Herd nehmen und die Tomaten Würfel, Limettensaft sowie Essig einrühren.

### Schritt3

Unmittelbar vor dem Servieren die Petersilie hinzufügen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Rezeptart:** Dressings, Salatsoßen, Sonstige Soßen, Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sauce-vierge/>