



REZEPT

GRÜNE SOBE MIT GEWÜRZKRÄUTERN



THYMUS CITRIOD.
VARIEG.



ZUTATEN

- › Knoblauch, halbe Knoblauchzehe
- › Petersilie, 2 oder 3 Handvolle
- › Sardellen, 2 Sardellen-Filets
- › Entkernte Oliven , 4 oder 5
- › Kapern, ein Teelöffel
- › Salz nach Geschmack
- › Essig nach Geschmack (wahlfrei)
- › Olivenöl nach Geschmack
- › Gewürzkräuter nach Belieben: Schnittlauch, Rosmarin, Majoran, Oregano, Thymian, Lorbeer, Salbei, Basilikum, Fenchel usw.

ARBEITSZEIT (VORBEREITUNG)

Zeit (Vorbereitung): 20 Minuten

ZUBEREITUNG

Die Gewürzkräuter waschen und putzen.

Alle Zutaten mit dem Stabmixer vermischen, bis eine Creme entsteht. Mit Öl nach Geschmack abschmecken. Servieren. Ein paar Tage in einem Glas-Topf im Kühlschrank haltbar.