

Rezept Grüne Sauce

Zutaten:

1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Basilikum
1 Zweig Thymian
1 Zweig Majoran
1 Zweig Salbei
1 Zweig Zitronenmelisse
1 Schalotte
Olivenöl
1/2 ausgepresste Zitrone
Pfeffer, Salz
1 große Knoblauchzehe

Zubereitung:

Knoblauchzehe, und die gesamten Kräuter, klein hacken und in einen Mixer mit einem 1El Olivenöl mixen.

Kleingehackte Schalotte und Zitronensaft hinzufügen, ca. 6-7 El Öl mit dazu geben. Sollte sie zu dick sein 2-3 El noch hinzugeben und weiter durchmischen. Das ganze eine ziehen lassen.

[Zurück zu den Salatrezepten](#)