

Rezept für Acciughe al Verde, Sardellen mit grüner Kräutersauce



Zutaten

Gesalzene Sardinen im Glas

Für die Salsa Verde:

Ein Bund frische Petersilie

300 ml Olivenöl (extra vergine)

Das Innere von einem Stück Weißbrot, in Weißweinessig getränkt (Wahlweise Semmelbrösel)

1 hartgekochtes Ei

1 Knoblauchzehe

50 ml Salsa Rubra (Piemontesische Tomatensoße, die man in Deutschland nicht kaufen kann. Alternativ ein aromatisches Ketchup.)

Salz nach Geschmack

Zubereitung

Die Sardellen unter fließendem kaltem Wasser abspülen.

Für die Salsa:

Nur die Blätter der Petersilie benutzen und mit einem Wiegemesser hacken.

Hartgekochtes Ei und Knoblauch ebenso hacken. Mit dem eingeweichtem Brot (oder den Semmelbröseln) und der Salsa Rubra vermischen. Mit Salz abschmecken.

Möglichst ein paar Stunden durchziehen lassen

Sardellen auf einem Teller anrichten und die Salsa Verde darauf verteilen.

Was gibts dazu?

Zu Acciughe al Verde wird traditionell Weißbrot gegessen. Es schmeckt aber auch mit Kartoffeln. Natürlich passt am besten ein Rotwein aus der Langhe dazu.