



GREMOLATA

Zutaten:

- 1 Bund frische Petersilie
- Etwas Abrieb einer Biozitrone
- 2 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl oder Zitronen-Chili Öl
- Etwas Zitronensaft



Zubereitung:

Die Petersilie waschen und gut trocken schütteln, die Blätter grob hacken.

Den Knoblauch ganz fein hacken.

Beides mit dem Abrieb der Zitrone vermischen und mit Salz, Pfeffer und dem Olivenöl / Gewürzöl abschmecken. Wer es gerne saurer haben möchte, gibt noch einen Spritzer Zitronensaft dazu.

Guten Appetit!