


# Salsa Verde

Soße zum gebratenen Rumpsteak, Grillfleisch etc.

etwa 1 Glas (je 300 ml)

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

- 1 Bund Basilikum
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 Zweige Estragon
- 1 Bund Kerbel
- 3 Zweige Thymian
- 3 Zweige Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Sardellenfilets
- 1 TL eingelegte Kapern (Abtropfgew.)
- 200 ml Olivenöl
- 1 TL Senf, z. B. Dijon-Senf
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

## 1 Vorbereiten:

Kräuter putzen und fein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Sardellen und Kapern fein hacken.

## 2 Zubereiten:

Öl mit den Kräutern, Senf, Finesse und Knoblauch verrühren. Sardellen und Kapern unterrühren und mit Salz, Pfeffer würzen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Kräutersoße ist im Kühlschrank einige Tage haltbar.
- Die Salsa Verde passt gut zu Rinderfilet oder Rumpsteak.
- Die Salsa Verde kann man hübsch verpackt als Geschenk aus der Küche überreichen.