

## Grüne Sauce, Salsa Verde (Spanien)

Zutaten für: 1 Rezept

125	ml	Olivenöl
6		Knoblauchzehen; feingewiegt
1/2		Zwiebel; feingehackt
1	Bund	Petersilie; feingewiegt
1		Hartgekochtes Ei
		Salz

### Anleitung:

Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Knoblauch und Zwiebel darin goldbraun braten. Mit Petersilie, Ei und Salz in einem Mörser geben und zu einem Brei verarbeiten. Eine Kelle Brühe oder Kochsud dazugeben, salzen und servieren.