



## Neue Kartoffeln mit Salsa Verde

### Zutaten

- Neue Kartoffeln
- 1 EBl fein gehackte Korianderblätter
- 1 EBl fein gehackte Petersilie
- 1 EBl fein gehackte Frühlingszwiebel
- 1 Tl fein gehackte Sardelle
- 1/2 fein gehackte Knoblauchzehe
- 2 EBl Zitronensaft
- 1 Scheibe Toastbrot ohne Rinde
- 2 EBl Weißweinessig
- 90 ml Olivenöl
- Meersalz

### Zubereitung

Die neuen Kartoffeln gut waschen und in einem Topf (Kartoffeln mit Schale) mit Wasser zum Kochen bringen. Wenn sie gar sind abschütten und in einer Schüssel servieren.

Das Toastbrot klein schneiden und mit dem Weißweinessig beträufeln, alle weiteren Zutaten der Salsa Verde dazugeben und mit einem Pürierstab mixen. Das Olivenöl unterrühren und mit dem Zitronensaft und Meersalz abschmecken.