NEUE KARTOFFELN MIT SALSA VERDE



Zutaten:

- Neue Kartoffeln
- 1 Eßl fein gehackte Korianderblätter
- 1 Eßl fein gehackte Petersilie
- 1 Eßl fein gehackte Frühlingszwiebel
- 1 TI fein gehackte Sardelle
- 1/2 fein gehackte Knoblauchzehe
- 2 Eßl Zitronensaft
- 1 Scheibe Toastbrot ohne Rinde
- 2 Eßl 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.