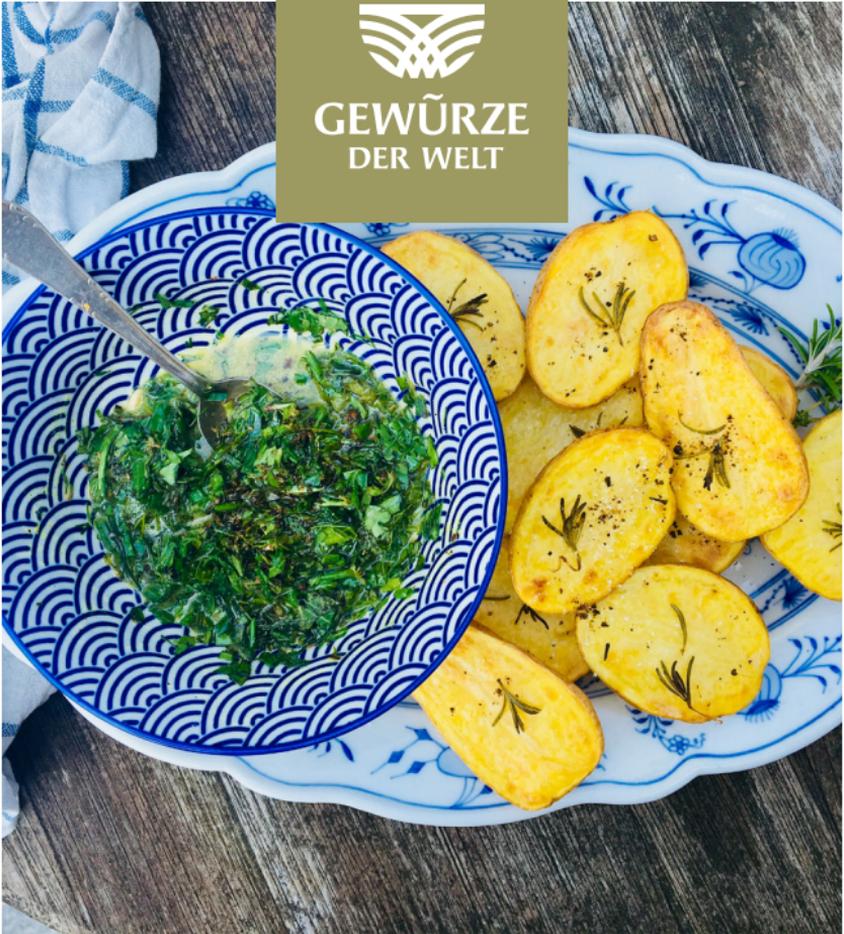




GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 117

Kalte Kräutersauce mit Kubebenpfeffer

Zutaten

2 Handvoll frische Kräuter,
z.B. Basilikum, Zitronen-
thymian, Rosmarin, Rucola,
Schnittlauch, Minze, Zitro-
nenmelisse, alles fein gehackt

Saft von 1 Zitrone



5 EL Olivenöl

1 EL Senf



**½ TL Kubebenpfeffer, im
Mörser grob zerstoßen**

Rezept

Zitronensaft, Olivenöl und Senf so lange verrühren, bis eine geschmeidige Sauce entstanden ist. Mit den Gewürzen abschmecken und die Kräuter unterheben. Passt perfekt zu Steaks vom Grill oder zu Ofenkartoffeln mit Rosmarin.

Guten Appetit!