

Zutaten

- 2 Zitronen, heiß abgewaschen
- 1 dickes Bund Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Sardellen
- Olivenöl, Salz, Pfeffer

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Gremolata

Entdecken Sie unser einfaches Gremolata-Rezept mit frischen Zutaten. Perfekt für Pasta! Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Petersilie, Sardellen und Knoblauch fein hacken, anschließend mit dem Abrieb der Zitronenschalen vermischen. Olivenöl hinzugeben und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und als Topping beim Osso Buco servieren.