Bagna cauda

Die Bagna cauda kann man mit verschiedenen Gemüsesorten zubereiten. Der Ursprung des Rezepts liegt in der norditalienischen Provinz Piemont.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

140 ml	Olivenöl
4 Stk.	Weißbrot (als Beilage)
1 Stk.	Paprikaschote (rot)
1 Stk.	Paprikaschote (gelb)
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 Stk.	Karotte
1 Stk.	Stangensellerie
1 Stk.	Fenchelknolle
1 Stk.	Chicorèe
4 Stk.	Sardellenfilets (in Salz eingelegt)
1 Stk.	Knoblauchzehe
80 g	Butter

Zubereitung

1. Die Garzeit der **Bagna cauda** beträgt 10-15 Minuten. Zuerst von den gewaschenen Paprikaschoten die Stiele und Kerne entfernen, anschließend in feine Scheiben schneiden.

2. Die Stangensellerie, Karotten, den Fenchel und die Frühlingszwiebeln ebenfalls in mundgerechte Formen schneiden. Die Blätter des Chicorées zerlegen und dann das Gemüse dekorativ auf einer Platte anrichten.

3. Den Knoblauch sehr fein hacken. Nun das Salz von den Sardellenfilets abspülen, gut abtrocknen und in kleine Stücke schneiden. In einem Fonduetopf bzw. in einer Rechaud

Pfanne Butter erwärmen, dann die Sardellen, Olivenöl und den Knoblauch bis zum Siedepunkt erhitzen.

4. Die Hitze jetzt drosseln und die Mischung für 10 Minuten auf kleinster Flamme ziehen lassen. Danach im Fonduetopf warmhalten. Das in mundgerechte Stücke geschnittene Gemüse in die Sauce tunken. Als Beilage eignet sich ein frisches Weißbrot sehr gut.

Tipp

Ob zum Brunch oder als Mittags- oder Abendessen, die Bagna cauda ist immer ein absoluter Genuss.