Grüne Knoblauchsauce Cilantro

Die grüne Knoblauchsauce Cilantro kommt ursprünglich aus den Kanarischen Inseln. Die würzige Sauce passt hervorragend zu Bratkartoffeln oder Weißbrot.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

1 Stk.	Knoblauchknolle
1 TL	Meersalz
200 ml	Olivenöl extra vergine
50 ml	Weißweinessig
1 Bund	Korianderblätter
0.5 TL	Kreuzkümmel

Zubereitung

1. Für die **grüne Knoblauchsauce** die Knoblauchzehen schälen und grob zerkleinern.
2. Zusammen mit dem Meersalz, Weißweinessig und Kreuzkümmel in einen Mixer geben und pürieren. Das Korianderkraut von den Stielen zupfen und mit mixen.
3. Unter ständigen Mixen das hochwertige Olivenöl einfließen lassen. Eventuell nochmals mit Essig und Salz abschmecken und genießen.

Tipp