

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