

Gremolata

Zutaten

2 Knoblauchzehen
100 g gehackte Mandeln
1 EL Zitronenschale
40 ml Olivenöl
etwas Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
3 Stiele glatte Petersilie



Zubereitung

Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Mandeln mit dem Zitronenabrieb und dem Knoblauch in einer Pfanne goldbraun rösten, dann das Olivenöl hinzugeben. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Ganze mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Vor dem Anrichten Petersilie zur Gremolata geben.