

Staudensellerie mit Sardellen

261

Typ: Vorspeise

Quelle:

Bemerkungen:

Zutaten: 6 Staudenselleriestangen
Salz
1 EL Rosinen
2 Sardellenfilets
3 EL Zitronensaft
3 EL Sonnenblumenöl
Pfeffer, frisch gemahlen
1 Bund Basilikum

Rezept: Staudenselleriestangen abspuelen und in Scheiben schneiden. Fuer eine Minute in kochendes Salzwasser geben, abgiessen und kalt abspuelen.

Rosinen mit heissem Wasser abspuelen. Sardellenfilets abspuelen und in Streifen schneiden. Zitronensaft, Oel und Rosinen verruehren, mit Salz und Pfeffer wuerzen und zusammen mit den Sardellenfilets ueber den Staudensellerie geben.

Mindestens eine Stunde durchziehen lassen.

Tips

Die Antipasti auf einer Platte anrichten, mit Basilikumblaettern bestreuen. Dazu italienisches Brot