

## Salsa verde

### Zutaten für 4 Personen

1		Zwiebel, gross	
1		Knoblauchzehe	
1	Bund	Peterli	
1	Bund	Schnittlauch	Alles fein hacken
2	El	Kapern	
2		Cornichons	Grob hacken, zu Kräuter geben
1	MS	Abgeriebene Zitronenschale	
1	EL	Senf	
		Salz	
		Pfeffer aus der Mühle	Beigeben und verrühren
4	EL	Rotweinessig	Dazurühren
1	dl	Olivenöl	Dazurühren
1-2		hartgekochte Eier	Fein hacken und unter die Sauce rühren
			Abschmecken
			Sauce vor dem Servieren eine Stunde ziehen lassen

**Tipp:**

- Je nach Saison zusätzlich Basilikum und Estragon verwenden.
- Anstelle von Rotweinessig mit Zitronensaft würzen.