

DasErste.de<sup>1</sup>

## Kräuter-Salsa



Salsa

### Zutaten

- 1 Bund Minze
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Bund Dill
- 2 Frühlingszwiebeln
- Salz
- Zucker
- Chiliflocken
- 6–8 El Zitronensaft
- 100 ml Olivenöl

### Zubereitung

Kräuter fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne längs halbieren und in feine halbe Ringe schneiden. Alles mischen, mit Salz, 1 Prise Zucker, Chiliflocken und Zitronensaft würzen. Olivenöl untermischen. Zum Lamm servieren.

Für 4–6 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Sendetermin

Mo, 09.04.12 | 14:10 Uhr

### Nach Kategorien suchen

Suche in Kategorie

Beilagen:



Suche in Kategorie

Rezepte mit Fisch: Bitte auswählen



Suche in Kategorie

Rezepte mit Fleisch: Bitte auswählen



Suche in Kategorie

Rezepte mit Gemüse/Salat:

Bitte auswählen



Suche in Kategorie

Süßes: Bitte auswählen



- E-Mail an die Redaktion [[Online@DasErste.de](mailto:Online@DasErste.de)]