

## **Knoblauch-Sardinen auf Schwarzbrot**

by Andreas - Sonntag, November 23, 2014

<http://mundgericht.de/index.php/knoblauch-sardinen-auf-schwarzbrot/>

In der spanischen und italienischen Küche ist die Sardine ein wichtiger Bestandteil. Unzählbar die Varianten der Zubereitung. Ein Vorspeisenteller ohne diese würzigen kleinen Fische ist einfach nicht komplett. In Deutschland haben Sardinen in der Dose eher den Ruf von „Notnahrung“, die schnell mit der Gabel direkt aus der Dose zu sich genommen wird. Schade.

**Ölsardinen (Dose 120 gr.)**

**2 Knoblauchzehen**

**1 TL gehackte Petersilie**

**1 TL Zitronensaft**

**Pfeffer**

**Meersalz**

**Schwarzbrot (Pumpernickel)**

Die Sardinen gut abtropfen und mit einer Gabel zerdrücken. Die Knoblauchzehen und die Petersilie fein hacken und mit dem Zitronensaft zum Fisch geben. Mit Pfeffer und Meersalz würzen und gut vermengen. Als Unterlage eignet sich besonders gut Pumpernickel.