

# Salsa verde

by Andreas - Dienstag, August 13, 2013

<http://mundgericht.de/index.php/salsa-verde/>

Es scheint fast so, dass jedes Land seine spezielle grüne Sauce hat: Auf den Kanaren nennt man sie „Mojo verde“, in Frankreich „Sauce verte“ und in Mexiko und Italien „Salsa verde“. Mal werden hartgekochte Eier, mal Kartoffeln oder Avocados zum andicken genommen. Gemeinsam haben sie die ausgiebige Verwendung von Petersilie, Knoblauch und Öl. Die aufwendigste von allen grünen Saucen ist wahrscheinlich die „Frankfurter grüne Sauce“, die ich demnächst mal ausprobieren werde.

**2 Eier**

**6 Knoblauchzehen**

**1 großes Bund Petersilie**

**1 rote Chilischote**

**200 ml Olivenöl**

**1 EL Zitronensaft**

**1-4 EL Gemüsebrühe**

**Salz**

Die Eier hartkochen und abkühlen lassen. Die Petersilie, die Knoblauchzehen und die gepellten Eier grob hacken. Das Olivenöl dazu gießen und im Mixer pürieren. Salzen und mit dem Zitronensaft abschmecken. Sollte die Sauce eine zu feste Konsistenz haben, mit der Gemüsebrühe verdünnen. Kurz vor dem Servieren mit der entkernten fein gehackten Chilischote bestreuen.