

Bagnetto verde

piemonteser grüne Sauce

3 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
2 Eßlöffel Apfelessig
3 hartgekochte Eier
2 Knoblauchzehen, durchgepreßt
100g frische, glatte Petersilie, fein gehackt
15 gesalzene Kapern
2 Sardellenfilets in Öl, grob zerkleinert
20g Pinienkerne
½ Zwiebel, gewürfelt
Olivenöl

Die Brotscheiben in dem Essig einige Minuten einweichen und anschließend gut ausdrücken. Die Eier pellen und fein hacken. Das Salz von den Kapern abspülen und ebenso wie die Petersilie hacken. Nun alles in den Mixer geben und gut zerkleinern. Dabei soviel Olivenöl zufügen, daß eine sämige Sauce entsteht. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Sauce paßt ausgezeichnet zu hartgekochten Eiern oder zu kaltem Braten. Im Piemont wird sie gern zum Bollito misto gereicht.

