



Bärlauch Delikat Essig

Spaghetti (at)tensione

Rezept

Zutaten

25 g Kapern

½ Bund Petersilie frisch, grob gehackt

1 Kartoffel, gekocht und fein gewürfelt

50 g Knollensellerie, fein gehackt

2 cl Bärlauch Delikat Essig

150 ml Olivenöl

Salz und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung

1. Kapern, Kartoffel, Sellerie und eine Prise Salz in einem Mixer kurz pürieren,
2. in eine Schüssel geben und das Olivenöl sehr langsam einrühren,
3. den Delikat Essig unterziehen.
4. Die Vinaigrette unter heisse, al dente gekochte Spaghetti mischen.

Der Bärlauch kann auch mit Blauburgunder- und/oder etwas Minz Delikat Essig ersetzt werden.
Einfach ist einfach gut!