



Gremolata (Italienische Petersilie)

Gremolata ist eine kurze Kräutierzubereitung, um Italienische Speisen zu verfeinern. Das Prinzip ist: Man nehme ein paar ausgewählte Kräuter, mische Sie mit ein paar aromahervorhebenden Zutaten, und streue sie auf das (fast) fertige Gericht.

Grundrezept

1 Bund Petersilie
1/2 Zitrone, Schale und Saft.
1-2 Zehen Knoblauch
ca.40 g Parmasan (kann auch weggelassen werden)

Kräuter:

an erster Stelle Italienische Petersilie (eine glattblättrige Petersilie) oder Basilikum oder Salbeiblätter (aber auch andere Kräuter!)
Zitronenschale: Reiben, oder fein schneiden, evtl. auch etwas Zitronensaft zugeben. Knoblauch: Fein hacken oder auspressen.