

Boquernes en vinagre

Zutaten:

500g frische oder Tiefkühl-Sardellen

1/8L Weißweinessig

6 große Knoblauchzehen

3 EL gehackte Petersilie

Salz & Pfeffer

1/4L Olivenöl

1 ausgepresste Zitrone

Zubereitung:

Sardellen filetieren, abspülen und in einer Schüssel mit dem Essig begießen und mit Wasser auffüllen, bis alle mit Flüssigkeit bedeckt sind.

Abdecken und mindestens 2h im Kühlschrank ziehen lassen.

Anschließend das Essigwasser abschütten und die Fische abtropfen lassen.

In eine Schale legen, mit der Petersilie und dem in dünne Scheiben geschnittenen Knoblauch bedecken, salzen, pfeffern.

Mit dem Olivenöl bedecken und 1-2h ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren den Zitronensaft dazugeben.