

## SALSA VERDE

**Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.**

- ½ Esslöffel Senf
- 1 Esslöffel Kräuterweinessig
- 5 Esslöffel Olivenöl
- ½ Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer aus der Mühle
- 3 grüne Tomaten (ca. 400 g),  
entkernt, in Würfeli
- 2 Esslöffel Kapern, abgewaschen,  
abgetropft, gehackt
- 1 Bund glattblättrige Petersilie,  
fein gehackt
- 1 Bund Koriander, fein gehackt



Senf, Essig und Öl gut verrühren, Sauce würzen.  
Tomaten, Kapern und Kräuter daruntermischen.