

Peperoncini-Kräuter-Salsa mit Honig



Zubereitungszeit

15 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 210 kcal

Eiweiss: 1 g

Fett: 23 g

Kohlenhydrate: 3 g

Zutaten

Für 4 Personen, ergibt ca. 1,5 dl

2	Peperoncini, z. B. gelb, rot
0.5 Bund	Petersilie
0.5 Bund	Pfefferminze
1 dl	Olivenöl
1 EL	flüssiger Honig
1 EL	Obstessig
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Peperoncini längs halbieren, Kerne entfernen. Peperoncini in Streifen schneiden. Kräuter hacken. Beides mit Öl, Honig und Essig mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.