

# Salsa-Verde-Pizza-Dip

2 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Dip:

- 3 Stk. Sardellenfilets
- 1 EL Kapern
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Eigelb
- 80 g Weissbrot
- ½ Zitrone
- 1 ½ dl Olivenöl (150 ml)
- Salz
- Pfeffer

## 1 Vorbereiten:

Topf und ein feines Sieb bereitlegen.

## 2 Dip:

Sardellenfilets trocken tupfen und mit den Kapern zusammen fein hacken.

Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken.

Eier in einem Topf mit Wasser ca. 10 Minuten auf höchster Stufe kochen bis sie komplett durchgegart sind. Eier abkühlen lassen, pellen, halbieren und Eigelb herauslösen. Eigelb durch ein Sieb in eine Schüssel streichen und mit den vorbereiteten Zutaten mit der Gabel verrühren.

Kruste vom Weissbrot abschneiden. Das Innere grob hacken und Zitronensaft dazu geben. Alle Zutaten vermengen und langsam das Olivenöl einrühren. Das Brot saugt sich vollständig mit Flüssigkeit voll und löst sich beim Verrühren komplett auf. Anschliessend mit Salz und Pfeffer abschmecken und abgedeckt ca. 2 Stunden ziehen lassen.



**Dr. Oetker AG/SA**

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Luftdicht verschlossen und im Kühlschrank gelagert hält der Dip ca. 2 Tage.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53