



WEINE · BRÄNDE · FEINE KOST

Gratinierte Sardinen

Zutaten (für ca. 2 Portionen):

1 Dose feine Sardinen,
Petersilie
Knoblauch
Basilikum
Kapern
Semmelbrösel

Zubereitung

Sardinen aus der Dose heben und
nebeneinander in eine kleine Auflaufform legen.

Petersilie, Basilikum, Knoblauch hacken,
mit Kapern vermengen und über die Sardinen geben.
Semmelbrösel mit dem Öl aus der Dose vermischen
bis alles Öl gebunden ist,
ebenfalls über die Sardinen geben.

Im Backofen bei ca. 200 Grad kurz gratinieren.

Dazu ein schönes Baguette – lecker!



Weinhandlung in vino · André Zibolsky e. K. · Dortustraße 61 · 14467 Potsdam

Weine & Brände · Dortustraße 61 · 14467 Potsdam · Telefon 03 31 - 280 05 01 · mail@in-vino-potsdam.de

Feine Kost · Gutenbergstr. 23 · 14467 Potsdam · Telefon 03 31 - 58 13 98 50 · feine-kost@in-vino-potsdam.de

www.in-vino-potsdam.de

Finanzamt Potsdam · Steuer-Nr. 046/243/10409 · HRA 1902 · USt-IdNr. DE 256 166 429

Bankverbindung: IBAN DE 80 120 700 240 319 07 25 00 · BIC (SWIFT) DEUT DE DB 160