

Bagna cauda (Gemüse mit Knoblauch-Sardellen-Sauce)

Zubereitungszeit ca. 30 Min. / Garzeit ca. 15 Min.



Zutaten:

für 4 Portionen

150 ml Milch

50 g Butter

100 ml Olivenöl

100 g **Schmand**

2 Paprikaschoten

1 Stange Staudensellerie

1 Salatgurke

1 Knoblauchknolle

1 kleines Glas Sardellenfilets

1 Chicorée

Außerdem: Rechaud/Stövchen

Zubereitung:

- 1.** Zehen der Knoblauchknollen abziehen, halbieren, in Milch und Butter bei niedriger Temperatur ca. 15 Min. weich garen. Sardellen abspülen, trocken tupfen, zum Knoblauch geben, alles fein pürieren. Olivenöl nach und nach unterrühren, bis eine sämige Sauce entsteht. Zuletzt den Schmand unterziehen.
- 2.** Paprika, Staudensellerie waschen, putzen, Gurke schälen, alles in längliche Streifen schneiden. Chicorée waschen, putzen, halbieren, harten Strunk herausschneiden, Blätter ablösen. Gemüse anrichten.
- 3.** Die Sauce in ein feuerfestes Gefäß (z. B. einen Fonduetopf) füllen und auf einem Rechaud/Stövchen in der Tischmitte warm stellen (die Sauce darf nicht kochen, da sie sonst gerinnt!). Gemüsestreifen in die Sauce tunken und genießen. Schmeckt gut dazu: ein knuspriges Ciabatta, Grissini und ein fruchtiger Weißwein, z. B. der tegut... Bio-Trebbiano