

## Kräutersauce

## Zubereitung

Kräuter ganz fein hacken, Olivenöl dazu. In einem Topf langsam erwärmen und ganz kurz aufkochen lassen. Salzen und pfeffern.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Ulli Schrenk.

## **Zutaten**

für 4 Personen:

2 Bund Petersilie

1 Bund Schnittlauch

1 handvoll Thymian

1 handvoll Basilikum

2 Stängel Rosmarin

Ca. 6-8 EL Olivenöl