

Sardinen mit Kapern und Stangensellerie

Zutaten: (4 Pers)

- 2 Dosen Sardinen (in Öl eingelegt)
- 1 EL Kapern
- 2-3 EL Olivenöl extravergine
- 1 EL Zitronensaft
- 2 Stängel Stangensellerie
- 1 Frühlingszwiebel (samt grünem Stängel)

Zubereitung:

Die Sardinen aus der Dose nehmen, abtropfen lassen und längs halbieren. Die Fische längs halbieren und das Rückgrat entfernen. Die Filets in mundgerechte Stücke schneiden. Auf eine Servierplatte verteilen, mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln. Mit Zwiebelringen, fein geschnittenem Stangensellerie, den Kapern und dem fein geschnittenen grünen Stängel der Frühlingszwiebel garnieren. Mit frischem Brot servieren.