

*Zutaten für 6 Personen*

6 Bund dicke Frühlingszwiebeln ungeschält unter dem Grill dunkel angerösten

**Salbitxada**

- 1 Tasse geschälte und geröstete Mandeln
- 1 Tasse geröstete Pinienkerne
- 2 (bitxo) rote Pfefferschoten ohne Kerne
- 6 Knoblauchzehen
- 5 reife Tomaten (wenn keine vorhanden, aus der Dose)
- 4 El gehackte Petersilie
- 3 El rote Zwiebeln gewürfelt
- Salz und Pfeffer
- 2 El Rotweinessig und Zitronensaft
- Olivenöl
- und Honig zum Abschmecken

Alles im Mixer der Reihe nach zerkleinern, zum Schluss Olivenöl und Honig zugeben.

Die Frühlingszwiebeln werden zusammen mit Viena Brot und der Sauce serviert. Autentisch wird die Vorspeise mit den Fingern gegessen. Serviette nicht vergessen.