

Gebackene Ölsardinen mit Chili und Limetten

1 Dose Ölsardinen 1/2 Limette, Saft, Schale 1/2 TL rote Chilischote
1/2 TL geröst. Kreuzkümmel 2 EL Olivenöl 2 EL Petersilie
1/4 TL Pfeffer

Den Ofen auf 190°C vorheizen.

Ölsardinen in einer Schüssel mit Olivenöl, Limettensaft und Limettenschale, Kreuzkümmel, Chili, Petersilie, Pfeffer vermengen und in einer Auflaufform verteilen.

25-30 Minuten backen, bis die Ölsardinen leicht gebräunt sind.

Abkühlen lassen und servieren.

NN am 18. April 2026