

Markknochen mit Petersiliensalat

Für 3-4 Personen

4 Markknochen

1 Bund glatte Petersilie

2 Schalotten

1 EL Kapern

Fleur de Sel

Messer

Brett

Backblech

- [1] Den Ofen auf 225°C vorheizen und die Markknochen für 15-30 Minuten, bis sich das Mark vom Knochen löst rösten.
- [2] Die Petersilie und Schalotten fein schneiden, Kapern hacken und zusammenführen.
- [3] Mit getoasteten Brotscheiben und Fleur de Sel servieren.