

Chimichurri

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Chimichurri

2 Bund glatte Petersilie
1/2 Limette
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
150 ml Olivenöl
1 kleine rote Chilischote (alternativ Chiliflocken)
1 Lorbeerblatt
1/2 Teelöffel getrockneter Thymian
1/2 Teelöffel getrockneter Oregano
grobes Salz, grober Pfeffer

Besonderes Zubehör

Mörser

Dip zu Steak, Grillgemüse oder Tacos vom Rost.

- 1 -

Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen und fein hacken. Alles zusammen erneut sehr fein durchhacken und in einen Mörser geben.

- 2 -

Saft der Limette auspressen und mit in den Mörser geben. Alles mit dem Stößel gründlich zermahlen.

- 3 -

Nach und nach Olivenöl dazu geben und immer wieder mörsern, bis die Paste eine dickflüssige Konsistenz, vergleichbar mit Pesto erhält.

- 4 -

Chilischote und Lorbeerblatt fein hacken und zusammen mit Thymian und Oregano unterrühren. Mit Salz und Pfeffer, bei Bedarf mit etwas Limettensaft abschmecken.

Du bist auf der Suche nach einer würzigen Grillsauce, die die Herzen all deiner Gäste höherschlagen lässt? Dann mach in nur **15 Minuten** eine **frische Chimichurri** ganz einfach selbst. Die **grüne Würzsauce** aus frischer **Petersilie, Öl, Chili und Kräutern** macht eingefleischte **Steak-Liebhaber** ebenso glücklich wie vegetarische und vegane Genießer. Den Schärfegrad deiner Chimichurri kannst du durch Art und Menge deiner Chili selbst bestimmen und sorgst so für einen feurigen oder milden