

Chimichurri Soße



Rezept: 0136

Kategorie:

Quelle:

Liste: 11.3. Tipp's und Dipp's

Kräuter, Essig, Öl, Gemüse,

CookBack

Rezeptbeschreibung

Schalotte und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen, Trockentupfen und mit dem Messer fein hacken. Die Stiele können gerne mitverwendet werden. Den Schnittlauch ebenfalls waschen und trocknen und dann in feine Röllchen schneiden. Alles zusammen in einem Gefäß vermischen.

Für die Würzung Thymian, Oregano, Chili, Rosa Pfeffer und Salz in einen Mörser geben und fein mörsern. Dann zu der Petersilie - Schnittlauch - Mischung dazugeben. Nun noch das Olivenöl, den Abrieb und den Saft einer halben Limette und zum Schluss den Apfelessig. Alles gut verrühren. Optional je Nachgeschmack kann noch ein wenig Zucker hinzugegeben werden.

Zutatenliste für 4 Personen

70 g Petersilie, glatt

50 g Schnittlauch

$\frac{1}{2}$ Limette, Bio

1 Schalotte, feine Würfel

2 Knoblauchzehen, feine Würfel

80 ml Olivenöl

1 EL Apfelessig

1 EL Thymian, frisch

1 EL Oregano, frisch

1 Peperoni

$\frac{1}{2}$ TL Rosa Pfeffer

$\frac{1}{2}$ TL Salz, grobes Meersalz

$\frac{1}{2}$ TL Zucker