



CHIMICHURRI

VORBEREITUNGSZEIT

0 STD 20 MIN

GARZEIT

0 STD 15 MIN

PORTIONEN

4-6

ZUTATEN

1 Bund Petersilie
Thymian
Rosmarin
1 rote Zwiebel
1 rote Chilischote

2-3 Zehen Knoblauch
Grobes Meersalz
Pfeffer
Gutes Olivenöl
Limette

ZUBEREITUNG

- Die Petersilie, die Zwiebel mit dem Knoblauch, dem Rosmarin und dem Thymian klein hacken.
- Die Chilli waschen und entkernen, dann in Ringe schneiden.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Alle Zutaten in ein dekoratives Glas und mit Olivenöl auffüllen bis alles bedeckt ist.
- Die Chimichurri zieht gut über Nacht durch und entfaltet Ihr Aroma.
- Tipp: den Saft der Limette erst kurz vor dem benutzen hinzufügen, denn diese lässt die Farben grau werden und das sieht nicht Appetitlich aus.