



Chimichurri-Sauce

**Chimichurri ist eine Sauce auf Basis von vielen Kräutern.
Sie passt perfekt zu gegrilltem Fleisch und Gemüse.
Ihren Ursprung findet man in Südamerika.**

Zutaten

2 Bund glatte Petersilie
½ Limette (Saft)
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
1 kleine Chili oder
Chilipulver
Grobes Salz
Schwarzer Pfeffer
1-2 dl Olivenöl
Thymian, getrocknet
Oregano, getrocknet
1 Lorbeerblatt

Zubereitung

Etwa 15 Minuten

1 Petersilie, Knoblauch und die Schalotte sehr fein hacken und in einen Mörser geben. Saft einer halben Limette dazugeben und das Ganze mörsern.

2 Die Masse mit dem Olivenöl aufgiessen, bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht (zu vergleichen mit einem Pesto). Pfeffer, Salz, Thymian, Oregano und Chilipulver (oder frische Chili) hinzufügen.

Tipp

Anstelle der getrockneten frische Kräuter verwenden (diese zu Beginn mit der Petersilie hacken).