



Chimichurri Grundrezept

Zeit gesamt
15minZubereitungszeit
15minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	2 St.
Zwiebeln, rot	0.5 St.
Bio Limetten	1 St.
Peperoni Mix	0.5 St.
Petersilie, frisch	40 g
Thymian, frisch	5 g
Oregano, getrocknet	3 TL
Meersalz	
Olivenöl	100 ml
Essig	2 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

Mörser

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Zwiebel halbieren, schälen und fein hacken. Limette heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Peperoni waschen und samt Kernen fein hacken. Kräuter waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und ebenfalls grob hacken.
2. In einem Mörser Knoblauch, Zwiebel, Limettenschale, 1 EL Limettensaft, Peperoni, Oregano und Salz kurz mörsern. Kräuter, Olivenöl und Essig zugeben und im Mörser zu einer pestoähnlichen Konsistenz zerstoßen. Chimichurri mit Pfeffer abschmecken.
3. Chimichurri in Gläser aufbewahren oder direkt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Statt eines Mörsers kannst du die Sauce auch in einem hohen Gefäß pürieren. Die argentinische Kräutersauce passt perfekt zu deinem Grillabend.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	166 kcal
Kohlenhydrate	6 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	16 g