



Chimichurri



Zutaten

Menge

1 Bund	glatte Petersilie
1	Knoblauchzehe
1	rote Zwiebel
1	rote Chilischote
1	Limette
50 ml	Olivöl
50 ml	geschmacksneutrales Öl
1 TL	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 TL	grobes Meersalz
	Thymianblättchen, gezupft

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 5 Min.

pro Portion: 667 kJ, 159 kcal, 1,8 g Kohlenhydrate, 0,4 g Eiweiß, 16,8 g Fett, 0,8 mg Cholesterin, 0,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

vegan

Laktose
frei

schnell

veggie

Zubereitung

Chimichurri ist eine argentinische Kräutersauce, die gut zu Rindfleisch passt.

Step 1:

Zuerst zupfst du die Blätter von der Petersilie und hackst sie grob. Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und ebenfalls zerhacken. Die Chilischote entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Schale der Limette abreiben und den Saft auspressen.

Step 2:

Nun kommen die vorbereiteten Zutaten zusammen mit dem Ölen und den Gewürzen in einen Mixer und werden püriert. Wenn die Paste zu dick ist, kannst du einfach noch etwas neutrales Öl dazu geben.