

Chimichurri

- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Limette
- ½ TL Chiliflocken, getrocknet
- ½ TL schwarzen Pfeffer, ganze Körner
- 1 TL grobes Meersalz
- 1 TL Oregano, getrocknet
- 1 TL Thymian, getrocknet
- 1 Lorbeerblatt
- Olivenöl

Petersilienblätter abzupfen, klein schneiden

Petersieleinstrunke sehr fein schneiden

Knoblauch schälen fein hacken

Zwiebel schälen fein hacken

Vom Lorbeerblatt den Mittelstiel entfernen und klein schneiden

Limette entsaften

Alle Zutaten in den Mörser geben und gut zerstoßen.

Zuletzt Olivenöl zugeben.

In ein Glas füllen und einen Tag ziehen lassen.

Die Chimichurri hält sich im Kühlschrank lagen frisch (wenn Ihr sauber gearbeitet habt), sie verliert lediglich Ihre grasgrüne Farbe.