

Chimichurri

Chimichurri ist eine argentinische Sauce aus Petersilie, Thymian, Oregano, Lorbeer und Knoblauch. Durch das Untermischen von Olivenöl wird sie Sauce nicht nur besonders sämig, sondern auch haltbar. So entfaltet sie ihr typisch intensives Aroma vor allem über die Zeit. Ich empfehle daher die Sauce eine Woche im Voraus herzustellen.



Chimichurri | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 50 Gramm Petersilie | 1 Esslöffel Zitronensaft | 2 Knoblauchzehen | 1 Teelöffel Thymian | 1 Teelöffel Oregano | 1 Lorbeerblatt | 1 Chili | 75 Gramm Zwiebel | 100 Gramm Olivenöl | 1 Teelöffel Salz



Chimichurri | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (3 Minuten): 1. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken. 2. Petersilie waschen und trocken tupfen, holzige Stiele abschneiden. 3. Chili entkernen und fein hacken. 4. Alle Zutaten bis aus das Öl in einen Mörser geben und stampfen. 5. Sobald eine homogene Masse entsteht, langsam Öl hinzugeben. 6. Chimichurri Sauce mit Salz abschmecken. 7. Sauce sofort genießen oder bis zum Verzehr in ein mit kochendem Wasser ausgespültes Schraubglas geben, gut verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. Nach rund einer Woche schmeckt die Sauce besonders gut.

Hierzu passen hervorragend: [Karamellisierte Röstkartoffeln](#), [Hasselback Potatoes](#), [Schweinefilet](#) oder Rindersteak! Jetzt noch mehr [Dips & Salsas](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 130 Kalorien | 12, Gramm Fett | 3,1 Gramm Kohlenhydrate | 0,7 Gramm Eiweiß