

Chimichurri



Zubereitung

Zutaten Chimichurri

- 40 g frischer Thymian
- 40 g frische Minze (ohne Stiel, gehackt)
- 80 g frische krause Petersilie (gehackt)
- 10 g Knoblauch (gehackt)
- 80 g rote Zwiebeln (gehackt)
- 10 g rote Peperoncini (gehackt)
- 200 ml Olivenöl
- 30 ml Zitronensaft
- 10 ml Rotweinessig
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung Chimichurri

Olivenöl in einem Topf leicht erhitzen (nicht zu heiss werden lassen). Zwiebeln, Knoblauch und Peperoncini dazugeben und kurz köcheln lassen. Die gehackten Kräuter einrühren. Mit Salz, Rotweinessig und Zitronensaft abschmecken.