



Chimichurri

Man nehme für 2 200-ml-Gläser:

1 Bund glatte Petersilie
4 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
1 Karotte
70 ml Weißweinessig
50 ml Wasser
200 ml Olivenöl
1 TL Salz
1 TL getrockneten Oregano
2-3 getrocknete Chilischoten
½ TL schwarze Pfefferkörner
1 getrocknetes Lorbeerblatt

- Petersilie mitsamt Stielen fein hacken
- Knoblauch pellen, den Keim entfernen, fein würfeln
- Zwiebel pellen und fein würfeln
- Karotte schälen und reiben
- Pfeffer und Chilischoten in einer trockenen Pfanne anrösten und mörsern
- Lorbeerblatt fein zerbröseln

Petersilie, Knoblauch, Zwiebel und Karotte in ein schmales, hohes Gefäß geben. Wasser und Essig zugeben und mit dem Pürierstab durcharbeiten. Alle übrigen Zutaten zugeben und nochmals gut pürieren. Mit Salz und Essig abschmecken. Vor dem Verzehr für einige Tage im Kühlschrank durchziehen lassen. Hält sich 1-2 Wochen.