



MEIN GENUSS



## Chimichurri Sauce



**It's a match!**

Unsere Paprikaflocken sind für dieses Rezept unverzichtbar!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt wird die Petersilie fein gehackt, der Knoblauch gerieben und die Chilischoten fein geschnitten. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Olivenöl aufgießen, bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht.
- 2 Nun kommen die Gewürze, also Pfeffer, Salz und Oregano hinzu. Wem frische Chili in der Chimichurri Sauce zu scharf ist, der kann stattdessen etwas Chilipulver oder Chiliflocken hinzugeben. Fertig ist die pikant-würzige Sauce!

### Zutaten

120 ml Olivenöl  
2 TL Rotweinessig  
30 g Petersilie, fein gehackt  
3-4 Knoblauchzehen, gerieben  
2 kleine rote Chilischoten, fein geschnitten  
1 TL Oregano, getrocknet  
1 TL Paprika Flocken  
1 TL Salz  
Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 31.07.2026.