



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 Paprikaflocken
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 01.11.2026.