



CHIMICHURRI

2 Bund glatte Petersilie
1 Limette
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote oder Chilipulver
etwas Salz, grob
etwas Pfeffer, schwarz
etwas Olivenöl

Thymian und Oregano, getrocknet, Petersilie hacken, Knoblauch und Schalotte in kleine Stücke schneiden. Im Mörser mit dem Saft und dem Abrieb der Limette vermischen. Mit Olivenöl auffüllen und Gewürze hinzufügen. Chimichurri vor dem Servieren am besten ein paar Tage im Kühlschrank ziehen lassen.