

Chimichurri - argentinische Kräutersoße

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Koriander
- 2 Stiele Dill
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Schalotten
- 3 Zehen Knoblauch
- 2 EL frischer Zitronensaft
- 2 EL Rotwein-Essig
- 0,2 TL grobes Salz
- aus der Mühle: Schwarzer Pfeffer
- 0,2 TL getrocknete Chili
- 200 ml Olivenöl

Schalotten und Knoblauch schälen und per Hand kleinschneiden, Kräuter hacken und vorsichtig miteinander vermischen. Gewürze dazugeben und gut mit Zitronensaft, Essig und Öl verrühren. Alternativ Schalotten, Knoblauch und Kräuter in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben und zerkleinern. Essig, Zitronensaft und Gewürze hinzufügen. Dann Olivenöl in den Mixer geben und mischen, bis die Soße glatt ist.

Das Rezept ergibt 250 ml würzige Soße. Sie eignet sich zum Dippen und schmeckt hervorragend zu gegrilltem Fleisch und Gemüse.

Statt getrocknetem Chili kann man auch frischen verwenden, die Menge richtet sich nach der gewünschten Schärfe.

Sendetermin: 31.07.2022

Koch/Köchin: Adrienne Schrage-Scharmberg

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen