

Chimichurri zu

Gegrilltem





## Chimichurri

### Zutaten für ein Vorratsglas

- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Zwiebel
- 1 Limette
- Olivenöl
- ½ TL getrocknete Chiliflocken
- ½ TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL grobes Meersalz
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 Lorbeerblatt

### Tipp

Ankertau

Zitronenlimo

Naturbelassene Zutaten aus der Region und meisterliche Verarbeitung – dafür stehen die Produkte von Ankertau. Die fruchtige Zitronenlimo naturtrüb sorgt für eine sauer-süße Erfrischung, die so natürlich schmeckt, wie sie hergestellt wurde.

0,5l, ab 1,49€\* zzgl. 0,15 €  
Pfand, Literpreis: ab 2,98 €

**1** Petersilie waschen und trocknen. Blätter zusammen mit den feinen Stielen, dem Knoblauch und der Zwiebel fein hacken.

**2** Die Limette auspressen. Gemüse und alle restlichen Zutaten in einen Mörser geben und gut vermischen. Das Lorbeerblatt selbst wird dabei kaum zerkleinert, gibt aber sein Aroma an den Rest ab. Das Lorbeerblatt wird später vor dem Servieren entfernt.

**3** So viel Olivenöl hinzugeben, dass sich eine dickflüssige Masse ergibt. Die Konsistenz kann ähnlich wie bei einem Pesto sein. Wer es dagegen etwas dünnflüssiger mag, gibt einfach noch einen Schuss Olivenöl extra hinzu.

Chimichurri hat in Argentinien Kultstatus und wird meist zu gegrilltem Fleisch serviert. Fast jede Familie hat dort ihr eigenes Rezept. Probieren Sie beispielsweise eine scharfe Variante, bei der sie dem Mix eine grüne Chilischote hinzufügen!