

CHIMICHURRI

- 1 Bund Petersilie
- 1 EL Thymian getrocknet
- 1 EL Oregano getrocknet
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL getrocknete Chiliflocken
- 2 kleine Zwiebeln
- Salz, Pfeffer
- Essig, Öl



Die Petersilie hacken. Alle anderen trockenen Zutaten im Mörser fein zerstoßen und anschließend gründlich mit Essig und Öl mischen, bis sich eine dicke Emulsion bildet.

Die argentinische Kräutersoße passt zum Beispiel gut zu Gemüse und besonders zu unseren Regenbogenpommes. Hierfür findest du das Rezept auch auf unserer Website.

