



Chimichurri

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

1 kl. rote Zwiebel o. Schalotte	2	Knoblauchzehen
Olivenöl	1 Bund	Petersilie
1 Limette	1	Chili o. 1/2 TL Chiliflocken
grobes Salz		schwarzer Pfeffer
1 TL getrockneter Thymian	1 TL	getrocknetes Oregano
1 Lorbeerblatt		

Zubereitung

Zubereitung

1. Die Zwiebel und Petersilie fein hacken.
2. Die Knoblauchzehen pressen und in den Mörser geben.
3. Alle weiteren Zutaten außer dem Lorbeerblatt hinzugeben und mit dem Limettensaft und Olivenöl zerstoßen bis es eine Paste ergibt. Mit dem Olivenöl kann man die Konsistenz je nach Wunsch dünner machen.
4. Jetzt das Lorbeerblatt hinzufügen.
5. Damit die Soße ihre ganze Wucht entfalten kann, am besten ein paar Tage ziehen lassen. Die Soße lässt sich mit Öl bedeckt, in einem verschlossenen Glas im Kühlschrank mehrere Wochen lagern.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Chimichurri

Stand 29.06.2021