

Chimichurri-Soße

Für 4 Personen

1 Schote Chili, rot	2 Zehen Knoblauch	1 Bund Petersilie, glatt
100 ml Olivenöl	50 ml Weißweinessig	25 g Oregano, getrocknet
Pfeffer	Salz	

Die Chilischote halbieren und fein hacken. Die Knoblauchzehen abziehen und in eine Schüssel pressen. Die Petersilie waschen und trocken tupfen. Die Blättchen abzupfen und ebenfalls fein hacken. Olivenöl, Weißweinessig, Salz, Pfeffer, Oregano, Petersilie und die gehackte Chilischote zu den Knoblauchzehen geben und gut verrühren.

Chakall am 03. Februar 2012