

Chimichurri Sauce



ZUBEREITUNG

Hacken Sie die Petersilie, den Knoblauch und die Chilischote fein.

Vermischen Sie alles gut. Schmecken Sie das Chimichurri ab und servieren Sie es zu Ihrem Grillgemüse, Fleisch oder Käse.

ZUTATEN

Für ein Glas à 150 ml

50 g Petersilie

10 g Chili

50 g Frühlingszwiebel

2 Knoblauchzehe

1 TL Kümmelpulver

10 ml Apfelessig

Salz und Pfeffer

Olivenöl

Arbeitszeit:

Ca. 15 Minuten

Rezept von:

Sendung Doctor's Kitchen Talk
