

Rezept

# Chimichurri

Ein Rezept von Chimichurri, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>5</b> Frühlingszwiebeln	<b>5-6</b> Knoblauchzehen
<b>2 Bund</b> glatte Petersilie	<b>4 EL</b> Rotweinessig
Salz	<b>1-2 TL</b> schwarzer Pfeffer aus der Mühle
<b>1/4 TL</b> Cayennepfeffer	<b>1 TL</b> getr. Oregano
<b>25 ml</b> Olivenöl	

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln waschen und putzen. Das Grün in feine Ringe schneiden, das Weiße sehr fein hacken. Den Knoblauch schälen. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Essig mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Oregano verrühren. Das Öl nach und nach unterschlagen. Die frischen Zutaten untermischen.