

## Rezept

# Argentinisches Chimichurri

Ein Rezept von Argentinisches Chimichurri, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>2</b>	Tomaten	<b>1</b>	rote Zwiebel
<b>2</b>	Knoblauchzehen	<b>1-2</b>	rote Chilischoten
<b>1</b>	Lorbeerblatt	<b>1 Bund</b>	Petersilie
<b>1 TL</b>	Pul Biber (Paprikaflocken, aus dem türkischen Lebensmittelladen)	<b>1 TL</b>	gemahlener Kreuzkümmel
<b>125 ml</b>	Olivenöl	<b>3-4 EL</b>	Rotweinessig
	Pfeffer		Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

## Zubereitung

1. Tomaten waschen, halbieren, entkernen und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chilischoten längs halbieren, entkernen, waschen und klein schneiden. Das Lorbeerblatt fein hacken. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken.
2. Pul biber und Kreuzkümmel mit dem Essig verrühren, das Öl kräftig unterschlagen. Die vorbereiteten Zutaten unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Chimichurri ca. 30 Min. ziehen lassen.