

Rezept

## Kräuter-Chimichurri

Ein Rezept von Kräuter-Chimichurri, am 18.01.2025

### Zutaten

<b>1 Bund</b> Petersilie	<b>4 Zweige</b> Oregano
<b>2 - 3</b> Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt
<b>1 TL</b> getrockneter Thymian	<b>100 ml</b> Olivenöl
<b>50 ml</b> Rotweinessig	<b>1 TL</b> gemahlener Kreuzkümmel
<b>1 <math>\frac{1}{2}</math> TL</b> geräucherte Chiliflocken (Chipotle; aus dem Gewürzladen)	Salz
<b>1 - 2 TL</b> Zitronensaft	Pfeffer
	Zucker

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

### Zubereitung

1. Petersilie und Oregano waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Lorbeerblatt etwas zerbröseln.
2. Petersilie, Oregano, Knoblauch, Lorbeerblatt, Thymian und 2 EL Olivenöl im Blitzhacker fein zerkleinern. Restliches Öl, Essig, Kreuzkümmel und Chiliflocken unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und 1 Prise Zucker abschmecken.
3. Zugedeckt mindestens 1 Std., besser 12 Std., ziehen lassen. Chimichurri schmeckt zu gegrilltem Fleisch - besonders Rindfleisch -, Fisch oder Gemüse und kann auch als Marinade verwendet werden.