

Rezept

# Scharfes Chimichurri mit Chili

Ein Rezept von Scharfes Chimichurri mit Chili, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1 Bund</b> glatte Petersilie	<b>1 Bund</b> Koriandergrün
<b>3</b> Knoblauchzehen	<b>1</b> Schalotte
<b>Saft von 1</b> Limette	<b>1</b> rote Chilischote
<b>100 ml</b> Olivenöl	<b>¾ TL</b> getrockneter Oregano
<b>½ TL</b> Salz	<b>½ TL</b> Pfefferkörner

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Schraubglas (ca. 250 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 1005 kcal, 101 g F, 3 g EW, 11 g KH

## Zubereitung

1. Die Petersilie und das Koriandergrün ab-brausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Knoblauch schälen, fein hacken und mit den Kräutern mischen. Die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und mit dem Limettensaft mischen. Kräuter- und Schalotten-Mix 10 Min. marinieren lassen.
2. Die Chili waschen, halbieren, weiße Trenn-wände und Kerne entfernen. Die Hälften fein hacken. Mit dem Kräuter- und dem Schalotten-Mix sowie den übrigen Zutaten mischen und alles weitere 30 Min. ziehen lassen.
3. Die Chimichurri-Sauce in das gründlich gesäuberte Schraubglas füllen und gut ver-schlossen im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit: 6-8 Wochen. Solange das Chimichurri mit ein wenig Öl bedeckt ist, kann es nicht schimmeln. Darum falls nötig, einfach wieder mit etwas Olivenöl auffüllen.