

Rezept

Veganer Chimichurri-Dip

Ein Rezept von Veganer Chimichurri-Dip, am 11.12.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 Bund Petersilie | 1 getrocknete Chilischote |
| 1 Bio-Limette | 8 EL Olivenöl |
| je 1 TL grobes Meersalz | getrockneter Thymian |
| getrockneter Berg-Oregano-Blätter | 1 Lorbeerblatt |
| 1 kleine Zwiebel (ersatzweise Schalotte) | 1 Knoblauchzehe |
| 1/2 grüne Paprikaschote (ersatzweise 2 grüne türkische Paprikaschoten, Sivri) | 1 Twist-off-Glas (ca. 300 ml Inhalt, sterilisiert)
etwas Olivenöl zum Begießen |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen à 50 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und grob hacken. Mit der Chili in einen Mörser geben.

2. Die Limette heiß abwaschen, trocken tupfen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Limettensaft und -schale, Öl, Meersalz und getrocknete Kräuter in den Mörser geben. Das Lorbeerblatt grob zerbröseln und dazugeben. Alles mit dem Stößel zu einer groben Paste verarbeiten. (Die Zutaten können auch mit dem Stab-mixer oder im Standmixer grob püriert werden.)

3. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Paprika putzen, waschen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Zwiebel-, Knoblauch- und Paprikawürfel in die Paste im Mörser einarbeiten, sie sollte nicht zu fein werden. (Alternativ mit dem Stabmixer oder im Standmixer mithilfe der Pulse-Taste grob einarbeiten.) Den Dip in das Glas füllen und vor dem Verschließen mit etwas Olivenöl bedecken, damit alles luftdicht versiegelt ist.