

## Rezept

# Veganer Chimichurri-Dip

Ein Rezept von Veganer Chimichurri-Dip, am 11.12.2024

## Zutaten

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