

CHIMICHURRI-SAUCE

3,5 DL

Sieb
Küchenmaschine

ZUTATEN

- 4 Knoblauchzehen, gross, geschält, grob gehackt
- 1 Bund Petersilie, gezupft, glatt
- 1 Bund Koriander, frisch, gezupft
- 1 Bund Basilikum, gezupft
- 1,75 dl Olivenöl
- 4 El Reisweinessig
- ½ TI Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ½ TI Chilisaucе, mittelscharf

ZUBEREITUNG

Den gehackten Knoblauch in kochendem Wasser kurz blanchieren, durch ein feines Sieb giessen. Den Knoblauch mit der Petersilie, dem Koriander und dem Basilikum in die Küchenmaschine geben. Mit wenig Olivenöl aufmixen und das restliche Öl in einem dünnen Strahl langsam einlaufen lassen, dann die restlichen Zutaten untermixen und abschmecken. Die Sauce in ein verschliessbares Gefäss füllen und kühl aufbewahren. Sofortiger Verbrauch wird empfohlen

Rezept von Marion Michels, Marvin Lange

