

## Chimichurri aus dem Thermomix



© Chimichurri - Rezepte mit Herz



10 Min.



leicht



8 Portionen

### Leckere Grillsauce aus Argentinien - ganz einfach selbstgemacht!

Diese leckere Sauce stammt aus Argentinien und wird klassisch zu Fleisch serviert. Sie schmeckt statt Kräuterbutter auch toll zu Grillfleisch.

#### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Bund glatte Petersilie
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Bund Koriander
<input type="checkbox"/>	<b>2 Zehe/n</b>	Knoblauch
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Limette
<input type="checkbox"/>	<b>1/2 TL</b>	Pfeffer
<input type="checkbox"/>	<b>1/2 TL</b>	getrocknete Chiliflocken
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	getrockneter Oregano
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	grobes Meersalz
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Olivenöl

#### Zubereitung

1. Kräuter putzen, waschen, trockenschütteln und grob schneiden. Knoblauch abziehen, Limette auspressen.
2. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 mixen. In ein Schraubglas füllen und kühl stellen. Besonders lecker zu Rindersteaks.

Haltbarkeit: 10 Tage im Kühlschrank; wichtig: muss mit Öl bedeckt sein

#### Nährwertangaben

Pro EL (20 g): ca. 65 kcal - 0 g E - 7 g F - 1 g KH