



Olli's Chimichurri

Zutaten:

½ Bund glatte Petersilie
½ BIO-Limette (Abrieb & Saft)
1 rote Zwiebel
2 frische Knoblauchzehen
30 ml Olivenöl

Zubereitung:

Petersilie, Knoblauch und die rote Zwiebel grob hacken.
Alles in einen elektrischen Zerkleinerer geben und kurz mixen.
Den Abrieb und den Saft der halben Limette sowie das Steakgewürz hinzufügen.

Olivenöl langsam eintröpfeln und alles weiter zerkleinern, bis eine dickflüssige, sämige Konsistenz entsteht.

Anschließend nach Geschmack mit Salz, Pfeffer oder einem Spritzer mehr Limettensaft abschmecken.

Tipp:

Perfekt zu gegrilltem Fleisch, geröstetem Brot oder als Topping für Bowls und Gemüsegerichte!