Chimichurri

Für 4 Portionen

100 g TK-Petersilie, gehackt	1-2 Knoblauchzehen	2 Schalotten
100 ml Olivenöl	1 EL Zitronensaft	Salz, Pfeffer
Chilliflocken	3 TL Thymian, getrocknet	

Petersilie auftauen lassen. Knoblauch und Schalotten schälen und fein hacken. Öl mit Zitronensaft verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Alle Zutaten miteinander verrühren. Nochmals abschmecken.

NN am 25. September 2025