

Das Rezept wurde Ihrer Sammlung hinzugefügt.

SALSA CHIMICHURRI



Ergibt ca. 2 dl

 **Zubereitungszeit:** ca. 10 Min.
 **Aufwand:** einfach

Zutaten:

0,5 dl Wasser
 0,5 dl Weissweinessig
 1 EL grobes Meersalz
 1 TL schwarze Pfefferkörner
 1 Tomate
 3 EL Oregano getrocknet
 4 EL Olivenöl
 5 EL Chilipulver
 6 Knoblauchzehen
 6 Lorbeerblätter

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

Lorbeerblätter und Pfefferkörner im Mörser zerstoßen. Tomate vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Mit Lorbeer-Pfeffer-Gemisch und den restlichen Zutaten bis und mit Meersalz im Cutter zu einer kompakten Masse verarbeiten. Restliche Zutaten dazugießen und alles gut vermischen.

TIPPS

- Passt zu grilliertem Fleisch.
- Kühl und gut verschlossen ca. 1 Woche haltbar.

Veröffentlicht in Ausgabe 05/2006 auf Seite 34

Nährwerte Gesamte Menge ca.

Kalorien: 2900 kJ / 700 Kcal
Fett: 54 g





Eiweiss: 12 g
Kohlenhydrate: 43 g

Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten

 [Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

-  [In den Einkaufszettel](#)
-  [Einkaufszettel drucken](#)
-  [Rezept drucken](#)
-  [Rezept verschicken](#)