



Hier findest du unser Rezept für das Chimichurri aus unseren [Grillkursen](#)

### Chimichurri

½ Bund Petersilie  
¼ Bund Koriander  
Saft von einer Zitrone  
1-3 grüne Chilis, je nach Größe und gewünschter Schärfe  
2 Knoblauchzehen  
Salz  
Pfeffer  
Olivenöl

#### Zubereitung:

Petersilie und Koriander von den Stielen zupfen, Knoblauch schälen und halbieren, Chilis etwas kleiner schneiden.

Alles in einen Mixer geben mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

Olivenöl hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Chimichurri passt hervorragend zu gegrilltem Rindfleisch, aber auch zu Baguette, Ofenkartoffeln, Garnelen und vielem mehr.

Durch das würzig - frische Aroma lässt es sich sehr vielfältig kombinieren.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82