

Zutaten

- 2 Bund glatte Petersilie
- 3 TL getrockneter Oregano
- 1/2 frische rote Chilischote (oder 1 TL Chiliflocken)
- 1 Knoblauchzehe
- 25 ml Rotweinessig
- 50 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Knoblauch und Chili (falls man frische verwendet) fein hacken und in den Mörser geben
2. Oregano und Rotweinessig dazugeben und alles im Mörser zerkleinern
3. 5 min. ziehen lassen und in der Zwischenzeit die Petersilie kleinhacken
4. Petersilie ebenfalls in den Mörser geben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles noch weiter zerkleinern
5. Olivenöl dazugeben und weiter umrühren, bis sich alles zu einer einheitlichen Sauce verbindet
6. In ein Glas abfüllen und Öl nachleeren, bis das Chimichurri komplett mit Öl bedeckt ist. So ist es mindestens eine Woche im Kühlschrank haltbar