



CHIMICHURRI

Für 4 Personen

1 Bund	glatte Petersilie
1 Bund	Basilikum
1 Bund	Thymian
1/4 Bund	Oregano
10 g	Peperoncini
10 g	Knoblauch
20 g	getrocknete Tomaten
100 ml	Olivenöl
60 ml	weisser Balsamico
Etwas	Salz, Pfeffer

Alle Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Peperoncini, Knoblauch und getrocknete Tomaten ebenfalls fein hacken und mit den Kräutern vermischen. Olivenöl und weissen Balsamico hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce hält sich gut verschlossen im Kühlschrank bis 5 Tage frisch.