

CHIMICHURRI

ARGENTINISCHE PETERSILIENSAUCE

2 BUND GLATTE PETERSILIE

2 ESSL- ZITRONE

1 ESSL AGAVENDICKSAFT

2 KNOBLAUCHZEHEN

1 ROTE ZWIEBEL

1 KLEINE CHILI

1 TEEL GETROCKNETER THYMIAN

1 TEEL GETROCKNETES OREGANO

SALZ, PFEFFER

OLIVENÖL

ALLE ZUTATEN FEIN HACKEN,
WÜRZEN UND MIT AUSREICHEND
OLIVENÖL VERMENGEN.

ZU FLEISCH, FISCH ODER EINFACH
AUF BROT REICHEN.