



# LIMETTEN- CHIMICHURRI

**Vor- und Zubereitungszeit:**  
**ca. 20 Min.**  
**Ergibt: 1 kleine Flasche**

**Zubereitung**  
Alle Zutaten mit dem Stabmixer  
zu einer feinen Sauce pürieren.

## Zutaten

- ⇒ 1 Bund Peterli, gezupft
- ⇒ 2 Bund Koriander, gezupft
- ⇒ 1 TL Oregano, getrocknet
- ⇒ 2 grüne Chili,  
entkernt und gehackt
- ⇒ 150 ml Olivenöl
- ⇒ 2 Knoblauchzehen
- ⇒ 1 Prise Zucker
- ⇒ 1 Bio-Limette, davon 5 EL  
Saft und abgeriebene  
Schale
- ⇒ 1 TL Salz