

Chimichurri Salsa



Zubereitung

Salzkapern wässern und auf die Seite stellen.

Kräuter samt Stängel mit dem Messer ganz fein hacken. Chili entkernen, mit allen restlichen Zutaten fein hacken und mit den Kräutern gut vermischen.

Olivenöl, Rotweinessig und Zitronensaft darunter geben. Die frische Salsa mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Gut zu wissen: Die Zutaten können je nach Geschmack abgeändert werden.

Wer zum Beispiel Koriander nicht mag, kann auch nur Petersilie nehmen. Oder auch mit ganz anderen Kräutern experimentieren. «La Salsa Argentina» bleibt gut 2 Wochen im Kühlschrank frisch. Vorausgesetzt, sie bleibt immer schön mit Olivenöl bedeckt!

Zutaten für 6 Personen

- 1 grosser Bund frischer Koriander (ca. 100g)
- 1 kleiner Bund glattblättrige Petersilie (ca. 25g)
- 3 Sardellenfilets
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Salzkapern
- 1 roter Chili
- 150ml Olivenöl
- 2 EL Rotweinessig
- 1 EL Zitronensaft