



Chimichurri



Zutaten: 2 Bund Petersilie, 1 EL Thymian (getrocknet), 1 Tasse Olivenöl, 1 Prise Pfeffer (aus der Mühle), 1 TL Salz, 1 TL Chilipulver, 4 Knoblauchzehen, 2 Schalotte, 1 Limette, 1 EL Oregano (getrocknet)

Zubereitung: Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Knoblauch und Schalotte schälen, sehr klein schneiden und zusammen mit der Petersilie in einen Mörser geben – gut zerdrücken. Von der Limette etwas Schale abreiben, auspressen und beides mit in den Mörser geben. Zum Schluss Chilipulver, Pfeffer, Olivenöl, Thymian, Oregano und Salz einrühren und gut abschmecken. Vor dem Servieren die Sauce 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.



Saucen-Dips



Zutaten: 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 5 EL Joghurt, 5 EL Sauerrahm, 4 TL Currypulver, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer (weiß), 1 Prise Zucker, 1 TL Zitronensaft

Zubereitung: Zwiebel und Knoblauch schälen und ganz fein schneiden. Die Zwiebelstücke mit dem Joghurt, Sauerrahm und dem Curry gut in einer Schüssel vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. In den Kühlschrank stellen und kalt servieren.



Currysauce

