



Chermoula mit Tomaten

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu gebratenen Meeresfrüchten, aber auch zu Grillfleisch, Pasta und Gemüse

Zutaten

- 1 EL Knoblauch gehackt
- 3 EL getrocknete Tomaten
- 1 EL Ingwer, gehackt
- 1 El Limetten oder Zitronensaft
- 1 Limettenabrieb
- 2 El Olivenöl
- 1 EL frischer Koriander
- Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Den Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit Olivenöl und Olivenöl zu einer Pesto artigen Masse mit dem Stabmixer pürieren. Limettenabrieb und Koriander zugeben und mit Salz abschmecken.

Rezeptart: Marinaden, Soßen **Tags:** chermoula, getrocknete tomaten, meeresfrüchte

Zutaten: Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chermoula-mit-tomaten/>