

# Rezept der Woche



## Argentinische Kräutersauce (Chimichurri)

### Ein leckeres Rezept für alle Grillfans!

Tipp: Passt gut zu gegrilltem Rindfleisch oder Steaks. Auch als aromatischer Dip zu Kartoffeln und Gemüse ein Genuss!

#### Zutaten:

- 2 Bund glatte Petersilie
- 1/2 Limette
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- optional 1 kleine Chili / Chilipulver
- grobes Salz
- schwarzer Pfeffer (ganze Körner)
- Olivenöl
- getrockneter Thymian
- getrocknetes Oregano
- 1 Lorbeerblatt

Die Petersilie, Knoblauch und die Schalotte sehr fein hacken. Alle Zutaten in einen Mörser geben und mit Limettensaft und Olivenöl mischen zu einer Paste zermahlen, bis eine Konsistenz von Pesto entsteht. Das Lorbeerblatt lässt sich nicht zerkleinern. Es sollte aber für das Aroma im Chimichurri bleiben und erst kurz vor dem Servieren entfernt werden.

Mindest 3 Tage (besser 1 Woche) im Kühlschrank durchziehen lassen, damit sich die Aromen voll entfalten können. Mit Öl abgedeckt und gekühlt hält die Sauce in einem verschlossenen Glas mehrere Wochen. Besonders köstlich schmeckt die Sauce, wenn man sie mit frischen Kräutern zubereitet.