

Argentische Kräuter-Soße (Chimichurri)

Für 4 Personen

| | | |
|--------------------------------|----------------------|-----------------------|
| 1 Bund glatte Petersilie | 2 Knoblauchzehen | 1 rote Zwiebel |
| 1 Limette | Olivenöl | 1/2 TL Chili-Flocken |
| 1/2 TL schwarze Pfeffer-Körner | 1 TL grobes Meersalz | 1 TL getrock. Oregano |
| 1 TL getrock. Thymian | 1 Lorbeerblatt | |

Petersilie, Zwiebel und Knoblauch fein hacken, mit den anderen Zutaten in einen Mörser geben, der Saft der Limette und Olivenöl hinzufügen, damit eine dickflüssige Emulsion entsteht.

Im Mörser die Mischung zu einer Paste zerstoßen, so dass sich die Konsistenz eines Pestos ergibt.

Das Lorbeerblatt in die Paste legen. (Es wird erst vor dem Anrichten entfernt.)

Im Kühlschrank das Chimichurri mit Öl bedeckt in einem geschlossenen Glas ca. eine Woche lagern, damit sich die Aromen entfalten. Die Soße eignet sich hervorragend für Rinder-Steaks.

NN am 08. April 2019