



## UNSER PATTY KLASSIKER



Gegrilltes BAUERNLAND Mais-Paprika Laibchen und BAUERNLAND Pommes Frites verfeinert mit Chimichurri.

### ZUTATEN FÜR CHIMICHURRI

(für 1 Einmachglas)

- 2 Bund glatte Petersilie
- 1/2 Limette
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine Chili / Chilipulver
- grobes Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- getrockneter Thymian
- getrockneter Oregano
- 1 Lorbeerblatt

### ZUTATEN FÜR CHIMICHURRI

STEP 1: Zunächst wird die Petersilie, der Knoblauch und die Schalotte sehr fein gehackt und in einen Mörser gegeben.

STEP 2: Als nächstes geben Sie den Saft einer halben Limette dazu und zerdrücken das Ganze ordentlich.

STEP 3: Jetzt wird die Masse mit dem Olivenöl aufgegossen, bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht. Zu vergleichen mit einem Pesto.

STEP 4: Nun kommen die Gewürze, also Pfeffer, Salz, Thymian, Oregano und das Chilipulver hinzu.

### TIPP

Wenn man mag, kann man auch einen kleinen, gehackten, roten Chili mit dazu geben. Das gibt dann noch einmal einen Kick an frischer Schärfe.