



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.