

CHIMICHURRI



Chimichurri ist eine argentinische Sauce, die in der Regel zu gegrilltem Rindfleisch serviert wird.

ZUTATEN:

20 g Petersilienblätter
20 g Korianderblätter
1 Knoblauchzehe, geschält
½ TL koscheres Salz
¼ TL gemahlener Kreuzkümmel
¼ TL rote Paprikaflocken
125 mL natives Olivenöl extra
2 EL Rotweinessig

So gelingt es:

1. Petersilie, Koriander, Knoblauch, Salz, Kreuzkümmel und zerstoßene rote Paprikaflocken im KitchenAid Go Cordless Zerkleinerer auf niedriger Stufe 20 Sekunden lang verarbeiten bis alles fein zerkleinert ist.
2. Bei laufendem Motor das Olivenöl durch die Tropfmulde hinzugeben, danach den Essig. Solange mixen bis Öl und Essig gleichmäßig eingearbeitet sind. FERTIG!