



## **Delikates vom Rind und Lamm mit Chimichurri** von Armin Roßmeier

### **Zutaten für Chimichurri für vier Personen**

1/2 grüne Paprikaschote ohne Kerne  
1 große Chilischote ohne Kerne  
10 – 12 Blätter Basilikum  
4 Zweige Oregano  
6 Thymianzweige  
1 kleiner Bund Blatt Petersilie  
60 g feine Schalottenwürfel  
130 ml kalt gepresstes Olivenöl  
1 TL fein gehackter Knoblauch  
2 EL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung von Chimichurri (circa 15 Minuten)**

Grob geschnittene Paprika- und Chilischote in einen Mixer geben. Gewaschene Basilikumblätter, gerebelten Oregano sowie Thymian, gezupfte Blatt Petersilie und Schalottenwürfel hinzugeben. Alles mit dem Öl aufgießen, fein pürieren und in eine Schüssel geben. Knoblauch und Zitronensaft unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce eignet sich gut zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch.