



Kostbares vom
SCHLATTBAUERNGUT
mehr als Bio.

Karreesteak mit Chimichurri

Zutaten Chimichurri:

- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine rote Zwiebel
- Saft einer Limette
- 100ml Bio-Traubenkernöl
- 1 Chili
- ½ TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Salz
- 1 TL frischer Oregano
- 1 TL frischer Thymian

Zutaten:

- 2 Stück Karreebraten
- Kleine Kartoffeln
- Bio Rapsöl zum Braten

Zubereitung:

Die Petersilie, den Knoblauch und die Zwiebel fein hacken. Die Zutaten fürs Chimichurri in einen Mörser geben und mit dem Limettensaft und dem Bio-Traubenkernöl zu einer dickflüssigen Emulsion verarbeiten.

Das Fleisch scharf anbraten und kurz im Backrohr nachziehen lassen.

Die Kartoffeln waschen und vierteln. Auf ein Backblech legen und mit Bio-Rapsöl beträufeln. Bei 190°C Heißluft circa 20 Minuten backen.