



Rezept  
Karte

Ciabatta  
Semmeln

Fertigbacken  
& genießen

Chimichurri  
Argentinische Steaksauce

## REZEPTIDEE

# Chimichurri

### Argentinische Steaksauce

1 Bund glatte Petersilie, 2 Knoblauchzehen, 1 kleine Rote Zwiebel,  
1 Limette, Olivenöl, ½ TL Chilliflocken\*, ½ TL schwarzen Pfeffer  
(ganze Körner), 1 TL grobes Meersalz, 1 TL Oregano\*, 1 TL Thymian\*  
[\*getrocknet Kräuter]

---  
Die Petersilie, der Knoblauch und die Zwiebel werden fein gehackt. Alle  
Zutaten kommen in einen Mörser und werden mit dem Saft der Limette  
und dem Olivenöl vermischt, so dass sich eine dickflüssige Emulsion ergibt.  
Mit dem Mörser werden die Zutaten zerstoßen und zu einer Paste zer-  
mahlen. Die Konsistenz sollte ähnlich wie bei einem Pesto sein. Wer es  
dünnflüssiger mag, kann aber jederzeit noch etwas Olivenöl hinzugeben.

Chimichurri sollte mindestens einen Tag durchziehen, damit sich alle  
Aromen entfalten.

---  
Serviervorschlag: Steak braten / Sous vide garen und dünn aufschneiden.  
Ciabatta nach Anleitung vorbereiten, aufschneiden und mit Chimichurri  
bestreichen. Die Ciabatta mit Rucola, Tomaten und Essiggurken belegen.  
Fleisch auflegen, nochmal mit Chimichurri beträufeln und genießen!

Unsere klassisch italienischen Ciabatta-Semmeln sind durch die Zugabe  
von Olivenöl und einer langen Teigruhe schön saftig und haben eine zarte,  
weiche Krume. Dank der reduzierten Backzeit einfach fertigbacken und  
ofenfrisch genießen. 3 Tage haltbar oder einfrieren

Backanleitung: Im vorgeheizten Backofen bei 210°C Umluft oder  
220°C Ober-/Unterhitze 8 - 10 Min. fertigbacken, tiefgekühlt: + 2 - 3 Min.