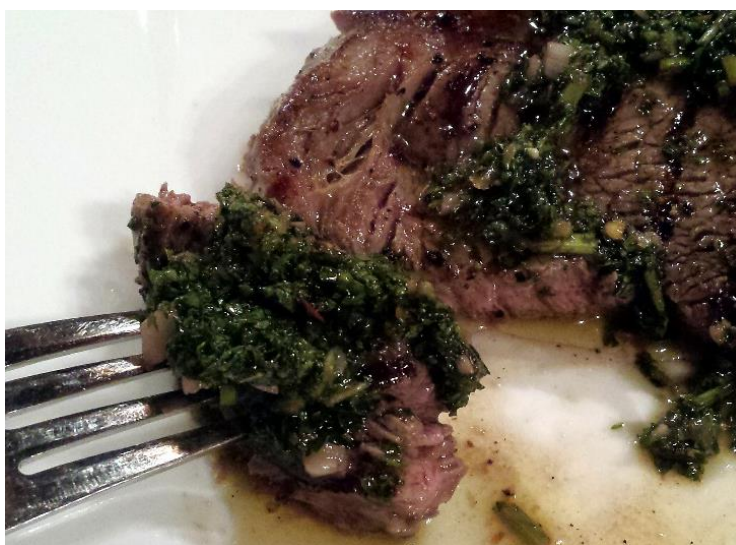


Matías Mayol aus Argentinien empfiehlt:

Steak mit Chimichurri & Mayol Cuatro Primos

Zutaten für Chimichurri

- 1 Bund frische Petersilie
- 2 EL frischer Oregano
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl (extra Vergine)
- 2 TL Balsamico Essig
- 1 Frühlingszwiebel
- ½ TL getrocknete Chiliflocken
- Grobes Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Petersilien- und Oreganoblätter waschen, trocken tupfen und sehr fein hacken. In einem Mörser die Kräuter weiter zerdrücken. Kräuter mit dem Balsamico Essig in einer Schüssel verrühren. Knoblauch schälen, durch eine Knoblauchpresse drücken und unterrühren. Olivenöl anschließend löffelweise dazu geben und alles gut vermengen, bis die Konsistenz sämig ist. Mit 1 Prise Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit den Chiliflocken unterheben. Alles mindestens 30 Min. ziehen lassen. In dieser Zeit bereiten Sie ganz bequem Ihr Steak zu. Hilfreiche Tipps zur Zubereitung finden Sie online in unserem Blog-Artikel »Das perfekte Steak«.

Hierzu passt perfekt der aromatische Malbec Blend »Cuatro Primos« von Familia Mayol.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de