

Winzer-Rezepte aus Übersee

Karim Mussi aus Argentinien empfiehlt

Grillkäse Provolone mit Chimichurri & Qaramy Malbec

Zutaten (für 4 Personen)

- 250 – 300 g Provolone Käse
- 1 TL frischer Oregano
- 1 TL Chiliflocken
- 1 Stangenweißbrot

Zutaten für Chimichurri

- 1 rote Paprikaschote
- 1 Schalotte
- 4 Knoblauchzehen
- ½ Bund frische Petersilie
- ½ Bund frischer Koriander
- 3 EL Rotweinessig
- 1 TL Paprikapulver
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 TL frischer Oregano
- 3 EL Olivenöl
- 2 mittlere Tomaten
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Winzer-Rezepte aus Übersee

Zubereitung Chimichurri

1 rote Paprikaschote entkernen und grob hacken. 1 Schalotte pellen und klein schneiden. 4 Knoblauchzehen pellen. ½ Bund Petersilie und ½ Bund Koriander waschen, trocken tupfen und Blätter von den Stilen zupfen.

Alle Zutaten zusammen mit ½ TL gemahlenem Kreuzkümmel, 1 TL Paprikapulver, 1 TL getrocknetem Oregano und 3 EL Rotweinessig in einen Küchenmixer geben. Auf hoher Stufe pürieren (pulsierend zerkleinern). Auf hoher Stufe weiter pürieren und dabei langsam 3 EL Olivenöl einfließen lassen, so dass eine sämige Konsistenz entsteht.

Tomaten vierteln, Fruchtfleisch entfernen und in kleine Stücke schneiden. Fertiges Chimichurri in Schälchen füllen und kleingeschnittene Tomaten sowie etwas Oregano darüber geben.

Zubereitung Provolone

Backofen auf 250°C mit Grillfunktion vorheizen. Stangenweißbrot in circa 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden. Provolone in ¼ cm dicke Scheiben schneiden (Länge möglichst wie die Weißbrotscheiben).

Provolone in eine feuerfeste Form legen (etwas Abstand zwischen den Scheiben lassen) und mit Oreganoblättern sowie Chiliflocken bestreuen. 5 Minuten im Ofen grillen. Der Käse soll leicht zerlaufen, etwas blubbern und an den Enden bräunen.

Weißbrotscheiben währenddessen in einer Pfanne oder im Toaster rösten.

Je eine gegrillte Scheibe Provolone auf eine Scheibe Weißbrot geben und zusammen mit dem Chimichurri noch heiß servieren.

Argentinier lieben die Kombination aus Provolone und Malbec. Zu diesem herzhaft-feurigen Snack empfiehlt Karim den würzigen Qaramy Malbec aus Mendoza.