



Flanksteak mit Chimichurri

Zutaten:

- 1 Flanksteak
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 kl. rote Zwiebel
- 1 Limette
- Olivenöl
- 1/2 TL Chiliflocken
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer, ganze Körner
- 1 TL grobes Meersalz
- 1 TL Oregano, getrocknet
- 1 TL Thymian, getrocknet
- Filouteig und Füllung nach Wahl



Zubereitung:

Petersilie, Knoblauch und Zwiebeln klein schneiden.

Zusammen mit den Gewürzen und Kräutern in einen Mörser geben und unter Zugabe von Olivenöl zu einer breiigen Masse mörsern.

Die Mischung in ein Glas geben und mit Olivenöl die Oberfläche des Chimichurri bedecken, damit es nicht austrocknet.

Am besten 1 Tag stehen lassen, damit sich die Aromen richtig entfalten können.

Für die Beilage: Filouteig nach Belieben belegen. Mit Öl bestreichen, zusammenfalten und grillen.

Das Flanksteak auch nach Belieben grillen. Am Schluss mit der Chimichurri bestreichen.

Fertig! Anrichten und Genießen :)

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.