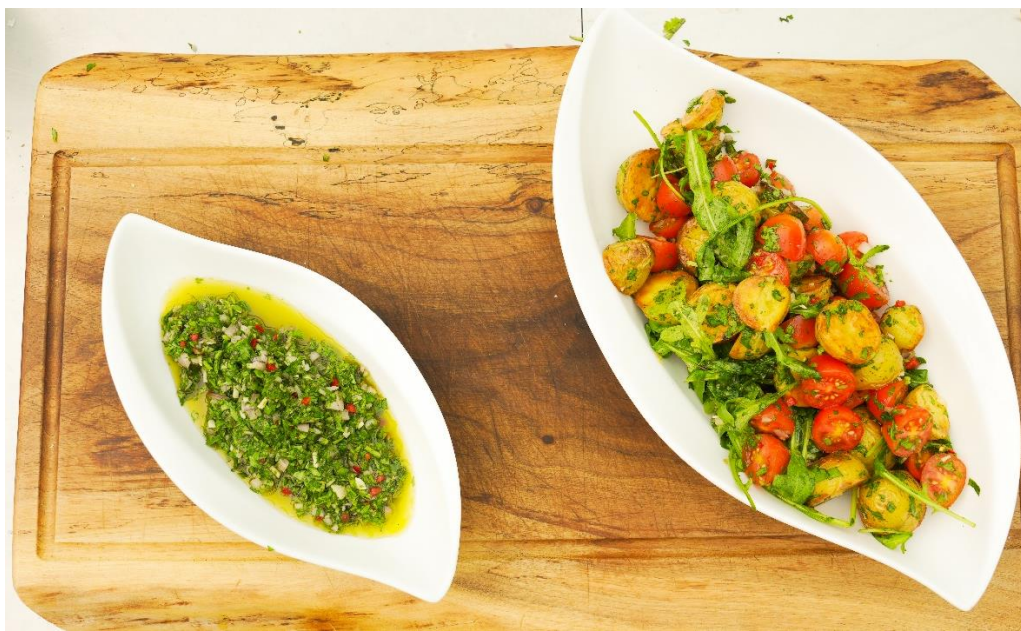




Kartoffelsalat mit selbst gemachter Chimichurri

by Joscha Bastians



Ein lockerer, einfacher Kartoffelsalat mit selbst gemachter Chimichurri

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Die Plancha auf den Grill legen und ordentlich vorheizen
 - Die Brenner unter der Plancha auf kleinster und die neben der Plancha auf höchster Stufe
 - Die Deckeltemperatur sollte später zwischen 180-max220°C erreichen
2. Die Kartoffeln halbieren in eine Schüssel geben und mit etwas Öl & Salz benetzen (nicht zu viel, da die Chimichurri auch nochmal ordentlich gewürzt ist). Ordentlich vermengen und mit der Schnittseite nach unten auf die Plancha geben
3. Die Tomaten halbieren und zusammen mit dem Rucola in eine Schüssel geben
4. Für die Chimichurri werden die Kräuter, Schalotten, Knobi und Chili ganz klein gehackt. Anschließend den ausgepressten Saft der Zitrone, sowie den Oregano hinzugeben. Nun wird das Ganze mit etwas Salz & Pfeffer abgeschmeckt und mit Olivenöl aufgegossen, bis zur gewünschten Konsistenz
5. Nach 20-30min sind die Kartoffeln fertig
6. Die Kartoffeln zu den Tomaten und dem Rucola geben und etwas Chimichurri darüber verteilen. Gebt es am besten löffelweise hinzu und schmeckt es immer wieder ab, damit es nicht zu viel wird

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Messer
- Plancha o Gussplatte
- 2 Schüsseln

Zutaten: 4-5 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
1kg	Kartoffeln (Drillinge)
500g	Cherry Tomaten
50-100g	Rucola
Etwas	Olivenöl
Etwas	Salz
½ Bund	Koriander
1 Bund	Glatte Petersilie
½	Zitrone (nur Saft)
2	Schalotten
1-2	Knoblauchzehen
1	Chili
1 TL	Getrockneter Oregano o. Thymian
etwas	Salz & Pfeffer & Olivenöl

