

Tafelspitzsandwich mit Chimichurri



Zubereitung

1. Für die Chimichurri Chilis entkernen. Mit Schalotten, Knoblauch und allen Kräutern fein cuttern. Salz, Essig und Öl dazugeben, alles mischen.
2. Backofen auf 220 °C Grillstufe erhitzen. Brote waagrecht halbieren, unter dem Ofengrill 2-3 Minuten rösten. Fleisch fein tranchieren. Brot mit Fleisch und Brunnenkresse belegen und mit Chimichurri-Sauce bestreichen.

Zubereitungszeit

20 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 400 kcal

Eiweiss: 36 g

Fett: 11 g

Kohlenhydrate: 43 g

Tipps zu diesem Rezept

- [Tafelspitz](#)

Zutaten für 4 Portionen

2	Chilischoten
2	Schalotten
2	Knoblauchzehen
4 Zweige	Thymian
4 Zweige	Oregano
1 Bund	glattblättrige Petersilie
1 TL	grobes Meersalz
2 EL	Rotweinessig
1 EL	Olivener Öl
2	Baguettes
350 g	gekochter Tafelspitz (siehe Tipp)
50 g	Brunnenkresse