Knoblauch Chutney
lahasun kee chatanee

Herkunft: Indien
Kategorie: Beilagen, Saucen, Dips

Marinieren / Einlegen: 60 Minuten
Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
10 Zehen(n) Knoblauch
100 g Erdnüsse
2 EL Kokosraspel
3 Chilischote(n) grün
4 EL Zitronensaft
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Koriander
1 Prise Salz
Zum Garnieren
1 Zweig(e) Koriander

Vorbereitung
Die Knoblauchzehen und die Erdnüsse zur weiteren Verarbeitung schälen, die Chilischoten waschen und grob hacken. Die Chili waschen und hacken (Achtung: Hände waschen nicht vergessen!). Den Koriander waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen.

Zubereitung
Alle Zutaten in einem Mörser oder Mixer mit Wasser zu einer glatten Paste verarbeiten. Vor dem Servieren eine Stunde ziehen lassen. Im Kühlschrank 1 bis 2 Tage haltbar.

© 2024 coquina.de