Gegrillte grüne Chillies in Kreuzkümmel-Knoblauch-Creme

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Chilischote(n) (Anaheim oder Poblano)
2 EL Butter
1 Zwiebel(n)
2 Zehen(n) Knoblauch
½ TL Kreuzkümmel
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
250 ml Sahne
225 ml Gemüsebrühe
1 Zitrone(n) ausgepresst

Vorbereitung

Die Zwiebel schälen und hacken, den Knoblauch schälen und zerdrücken. Die Chilischoten in einer gusseisernen Pfanne oder im vorgeheitzten Ofen so lange rösten, bis die Haut Blasen wirft und leicht schwarz wird. Herausnehmen und abkühlen lassen. Anschließend das Gemüse häuten, entkernen und in Streifen schneiden.

Zubereitung

Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig dünsten. Mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse zu der Zwiebel-Knoblauch-Paste geben. Sahne und Brühe zugeben und alles bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis eine cremige Sauce entsteht. In eine vorgewärmte Servierschüssel geben und warm servieren. Wenn Sie Mais zu dem Gemüse geben, verleiht dies dem Gericht eine leicht süßliche Note.

© 2024 coquina.de