

Rezept

## Kokos-Chili-Sprinkle-Mix

Ein Rezept von Kokos-Chili-Sprinkle-Mix, am 20.04.2024

### Zutaten

**100 g** Kokosraspel

**3 EL** Koriandersamen

**4-5** getr. Chilischoten

**2 TL** Salz

**100 g** Sesamsaat, geschält

**2 EL** Kreuzkümmel

**1 EL** Rohrzucker

### Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht

### Zubereitung

1. Kokosraspel goldgelb rösten. Sesam, Koriander und Kreuzkümmel getrennt trocken rösten, bis sie duften. Abkühlen lassen und mahlen. Von den Chilischoten die Samen entfernen, Schoten mahlen und 1 EL abmessen. Je ein Drittel der Kokosraspel und des Sesams mit den restlichen Zutaten im Blitzhacker fein zerkleinern. Mit den restlichen Kokosraspeln und Sesam mischen.