

Rezept

## Koriander-Limetten-Dip

Ein Rezept von Koriander-Limetten-Dip, am 19.04.2024

### Zutaten

- |                                       |                             |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| <b>1</b> Stängel Koriander mit Wurzel | <b>1</b> Knoblauchzehe      |
| <b>4</b> kleine grüne Chilischoten    | <b>2 EL</b> helle Sojasauce |
| <b>2 EL</b> Limettensaft              | <b>1 TL</b> Zucker          |
| <b>1</b> Limettenscheibe              |                             |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 15 kcal

### Zubereitung

1. Den Koriander waschen. Die Wurzel abschneiden, etwas zerkleinern und im Mörser sehr fein zerstoßen.

---

2. Den Knoblauch schälen und hacken. Chilischoten waschen, putzen und zerkleinern. Beides zur Korianderwurzel in den Mörser geben und grob stampfen. Die Masse in einem Schüsselchen mit Sojasauce, Limettensaft und Zucker verrühren.

---

3. Das Koriandergrün fein schneiden und untermischen. Den Koriander-Limetten-Dip in ein Schälchen füllen und mit der Limettenscheibe garnieren.