

Rezept

# Koriander-Minze-Chutney

Ein Rezept von Koriander-Minze-Chutney, am 19.04.2024

## Zutaten

etwa 40 g Minze	etwa 70 g Koriandergrün
<b>1</b> kleine Knoblauchzehe	1/2-1 grüne Chilischote
1/2 TL brauner Zucker	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>2 EL</b> Kokosraspel	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

## Zubereitung

1. Kräuter waschen und trockenschütteln. Die Minzeblätter von den Stängeln zupfen und grob zerschneiden. Beim Koriander – falls dran – Wurzeln wegschneiden und sehr dicke Stiele abknipsen, dann die Blättchen samt den Stängeln ebenfalls grob hacken. Beides in ein hohes Rührgefäß (falls mit dem Pürierstab gearbeitet wird) oder in die Küchenmaschine geben.
2. Knoblauch schälen und grob hacken. Die Chilischote waschen, entstielen und von den kleinen Samen befreien. Die Schote hacken. Beides mit dem Zucker, Zitronensaft und den Kokosraspeln zu den Kräutern geben und möglichst fein pürieren. Sollte das Chutney sehr trocken werden, noch 1-3 EL Wasser zugeben. Mit Salz abschmecken und möglichst noch etwas durchziehen lassen.