

Rezept

Tom-Kha-Paste

Ein Rezept von Tom-Kha-Paste, am 29.03.2023

Zutaten

2 Stängel Zitronengras	60 g Galgant
60 g Ingwer	4 Schalotten
4 Knoblauchzehen	8 Kaffir-Limettenblätter
4 getrocknete rote Chilischoten	4 EL Limettensaft
3 EL brauner Zucker	2 EL Öl
2 TL Salz	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas (ca. 200 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Das Zitronengras putzen, dabei den harten unteren Teil und äußere harte Blätter entfernen. Den weichen Kern klein schneiden. Galgant, Ingwer, Schalotten und Knoblauch schälen und grob würfeln. Limettenblätter waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
2. Alle vorbereiteten Zutaten mit Chilischoten, Limettensaft, Zucker, Öl und Salz im Blitzhacker zu einer feinen Paste zerkleinern. In ein sauberes Twist-off-Glas füllen und bis zur Verwendung kühl stellen.