

## Rezept

# Tom-Yum-Paste

Ein Rezept von Tom-Yum-Paste, am 30.03.2023

## Zutaten

<b>2 Stängel</b> Zitronengras	<b>60 g</b> Galgant oder Ingwer
<b>4</b> Schalotten	<b>4</b> Knoblauchzehen
<b>4</b> Kaffir-Limettenblätter	<b>2</b> getrocknete rote Chilischoten
<b>4 EL</b> Limettensaft	<b>2 EL</b> Fischsauce
<b>2 TL</b> Garnelenpaste	<b>2 TL</b> Tamarindenmus
<b>1 EL</b> Tomatenmark (für die Farbe; nach Belieben)	<b>2 EL</b> Sojasauce
<b>2 EL</b> Öl	<b>2 EL</b> Zucker 1 TL Salz
<b>1 EL</b> Salz	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Glas (ca. 200 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

## Zubereitung

1. Das Zitronengras putzen, dabei den harten unteren Teil und äußere harte Blätter entfernen. Den weichen Kern klein schneiden. Galgant bzw. Ingwer, Schalotten und Knoblauch schälen und grob würfeln. Die Limettenblätter waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
2. Die vorbereiteten Zutaten mit den übrigen Zutaten im Blitzhacker fein pürieren. In ein sauberes Twist-off-Glas füllen und bis zur Verwendung kühl stellen.