

Rezept

# Vegane Zitronengraspaste

Ein Rezept von Vegane Zitronengraspaste, am 14.07.2024

## Zutaten

<b>10 Stängel</b> Zitronengras (Asienladen)	<b>2</b> Schalotten
<b>30 g</b> frischer Ingwer	<b>100 ml</b> neutrales Pflanzenöl
<b>50 ml</b> Reisessig (ersatzweise Aceto balsamico bianco)	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 300 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Das Zitronengras putzen, die äußeren harten Blätter entfernen und nur die unteren 8 cm des zarten, unverholzten Innenteils verwenden. Das Zitronengras in feine Ringe schneiden. Die Schalotten und den Ingwer schälen und jeweils grob würfeln.

---

2. Zitronengras, Schalotten, Ingwer, Öl und Reisessig im Mixer oder mit dem Pürierstab zu einer feinen Paste pürieren und mit Salz kräftig würzen. In ein sauberes Glas (à 250 ml) mit Twist-off-Deckel füllen und kühl stellen. Die Zitronengraspaste hält sich verschlossen im Kühlschrank 1-2 Wochen.