

Rezept

Zhoug

Ein Rezept von Zhoug, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1 großes Bund Koriandergrün | 3 grüne Chilischoten (ersatzweise 1/2 kleine grüne Paprika) |
| 2 Knoblauchzehen | 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel |
| 1/2 TL gemahlener Koriander | 1/2 TL gemahlener Kardamom |
| Salz | 3 EL Olivenöl |

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 200 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Haltbarkeit** Haltbarkeit: ca. 1 Woche

Zubereitung

1. Das Koriandergrün waschen und trocken schütteln. Grobe Stängel entfernen, feine Stängel und die Blätter grob hacken.
2. Die Chilischoten waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen und die Hälften in grobe Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und halbieren.
3. Gehacktes Koriandergrün, Chilis, Knoblauch und die gemahlene Gewürze sowie ½ TL Salz und das Öl in einen Blitzhacker geben und so lange zerkleinern, bis eine cremige Mischung entsteht. Wenn die Paste zu fest oder zu trocken ist, noch 1-3 EL Wasser untermixen.
4. Die Mischung in ein vorbereitetes Glas füllen und im Kühlschrank lagern.