

Rezept

## Zhug - Gewürzmischung aus dem Jemen

Ein Rezept von Zhug - Gewürzmischung aus dem Jemen, am 25.04.2024

### Zutaten

<b>1 Bund</b> Petersilie	<b>2 Bund</b> Koriandergrün
<b>1</b> kleine grüne Chilischote	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1 Msp.</b> gemahlener Kardamom	<b>½ TL</b> gemahlener Kreuzkümmel
<b>½ TL</b> gemahlener Koriander	<b>5 EL</b> Olivenöl
<b>2 TL</b> Zitronensaft	Salz

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal, 6 g F, 1 g KH

### Zubereitung

1. Petersilie und Koriander abbrausen, trocken schütteln. Die Blättchen von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Chilischote waschen, halbieren, Stielansatz, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Die Chilihälften grob hacken. Knoblauch schälen, grob hacken.
2. Kräuter, Chili, Knoblauch, Kardamom, Kreuzkümmel, gemahlene Koriander und Öl in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab zu einer cremigen Masse mixen. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.