

Rezept

Zitronengras-Currypaste

Ein Rezept von Zitronengras-Currypaste, am 24.02.2024

Zutaten

1 Bund frische Zitronengrasstängel (ca. 5 Stück)	5 Schalotten
3 Knoblauchzehen	3 frische grüne Thai-Chilischoten
2 EL Zitronensaft	2 TL Salz
6 EL Pflanzenöl	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Zitronengras waschen, trocken tupfen und die Stängel mit einem Hammer weich klopfen. Mit einem scharfen Messer in feine Scheibchen schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen, in Stücke schneiden. Chilis putzen, waschen und samt Kernen klein schneiden. Alles im Blitzhacker oder Mixer so fein wie möglich pürieren, dabei mit Zitronensaft anfeuchten. Mit Salz und Öl vermischen und in ein Schraubglas füllen. Im Kühlschrank aufbewahren.