

# Grüne Curry-Paste

## Zutaten für 2.5 dl

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

- 1 EL geröstete Koriandersamen
- 1 EL geröstete Kreuzkümmelsamen
- 2-3 grüne Chillies – Samen entfernen, falls es nicht zu scharf werden soll
- 2 kleine Schalotten, grob gehackt
- 3 Knoblauchzehen
- 1 daumengroßes Stück Ingwer geschält und gerieben
- 3-4 Kaffir-Limetten-Blätter, man kann auch geriebene Zitronenschale verwenden
- 3 bis 4 Zweige Koriander
- 1 Stängel Zitronengras
- 1 TL dunkle Soja-Sauce
- 2 EL Fischsauce (oder mehr Soja-Sauce)
- 1 TL Shrimp-oder Garnelen-Paste
- 1 TL Zucker

## Zubereitung

Die Koriander- und die Kreuzkümmelsamen in einem Mörser zermahlen. Zusammen mit den restlichen Zutaten in den Mixer geben, und so lange mixen, bis eine feine grüne Paste entstanden ist.

Die Paste ist eine hervorragende Basis für grünes Thai-Curry und lässt sich lange aufbewahren.