



VEGETARISCHE THAI-CURRYPASTE

Vor- und Zubereitungszeit:
ca. 30 Min.
Ergibt: 1 mittelgroßes Glas

Zutaten

- ⇒ 50 g Knoblauchzehen
- ⇒ 1 Schalotten
- ⇒ 80 g grüne Chilis
- ⇒ 30 g Galgant
- ⇒ 10 Kaffirlimettenblätter
- ⇒ 2 Limetten, davon Zesten
- ⇒ 1 ½ TL Koriander, gemahlen
- ⇒ ½ TL Pfeffer, schwarz
- ⇒ ½ TL Kreuzkümmel
- ⇒ ¾ TL Kurkuma
- ⇒ 1 ¾ TL Salz
- ⇒ 1,2 dl neutrales Öl

Zubereitung

Knoblauch, Schalotten, Chilis und Galgant grob hacken. Bei den Limettenblättern die Mittelrippe entfernen und möglichst fein schneiden. Alle Zutaten mit dem Stabmixer zu einer feinen Paste verarbeiten.

Tipp: Wers nicht so scharf mag, kann die Chilis entkernen.