

Afghanische Würzpaste (Chatni Gashneez)

Rezept für 6 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Knoblauchzehen	3 Stk.
Koriandergrün	100 g
Olivenöl	3 EL (Esslöffel)
Grüne Chilischoten	10 g
Limetten / Limonen	2 Stk.
Geschälte Mandeln	25 g

Zubereitung:

Zubereitung

1. Knoblauch pellen, Chilischote halbieren und entkernen, beides grob hacken.

Koriander waschen, trocknen und ebenfalls grob hacken.

Limetten auspressen.

2. Chili, Knoblauch und Mandeln mit dem Öl in der Moulinette fein pürieren.

Limettensaft und Koriander hinzufügen.

Alles zu einer feinen Paste pürieren und zum Linseneintopf servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-658-Afghanische-Wuerzpaste-Chatni-Gashneez.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at