

## Grüne Currypaste für Thai Curry

VORBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



- 2 -

Die anderen Zutaten hinzufügen und zu einer homogenen Paste weiterverarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Zutaten für ca. 200 g

2 Teelöffel Koriandersamen  
24 grüne Thai-Chilis, gehackt  
2 Zweige Zitronengras, in dünne Ringe geschnitten  
3 Teelöffel Galgant, gehackt  
1 Teelöffel Kaffirlimettenzeste  
30 g Korianderwurzel, gehackt  
6 Knoblauchzehen, gehackt  
60 g Schalotten, gehackt  
1 Teelöffel Garnelenpaste  
1 Teelöffel Kreuzkümmelsamen  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Grüne Currypaste gehört zum Grundrepertoire der thailändischen Küche und zeichnet sich durch seine besondere Schärfe aus.

- 1 -

Die Koriandersamen in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sich das Aroma entfaltet. In einem Mörser, Mixer oder Food Processor die Koriandersamen mit Chilis, Zitronengras, Galgant, Kaffirlimettenzeste und Korianderwurzel zerstoßen.