

Grüne Gewürzpaste

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Glas

1/2 Bund Koriander
4 Frühlingszwiebeln
8 Knoblauchzehen
6 Zweig(e) Thymian
100 ml Zitronensaft (oder Essig)
1/2 Bund langer Koriander (optional)
8 Blätter Jamaika-Thymian (optional)

Besonderes Zubehör

Standmixer oder Food Processor

Die Gewürzpaste wird aus jeder Menge frischen Kräutern zubereitet und verleiht zahllosen Gerichten das kleine Extra an Aroma und bleibt dank Zitronensaft außerdem eine ganze Weile haltbar. Verfeiner doch mal dein nächstes Curry mit der Würzpaste oder marinier dein Fleisch vor dem Braten mit ihr ein oder... ach, es gibt so viele Möglichkeiten!

- 1 -

Knoblauch und Kräuter grob hacken und in einen Mixer oder Food Processor füllen.

- 2 -

Mischung zusammen mit Zitronensaft fein pürieren. Ggf. noch etwas Wasser hinzufügen.