

Currypaste mit Erdnüssen

Zutaten für 1 Glas (ca. 2 dl)

1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
ca. 20 g Ingwer
3-4 rote Chilischoten
40 g gesalzene Erdnüsse
2 EL Zitronensaft
4 EL Öl
4 TL Kurkumapulver
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
2 TL Koriandersamen, gemahlen
wenig Salz

Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und grob hacken. Chilischoten waschen, entkernen und grob hacken. Erdnüsse grob hacken.

Alle Zutaten zu einer homogenen Paste pürieren.



© atelier nefwiss