



## Gewürze - Grüne Chilipaste

5 Min

### Zutaten

Jalapeño - Chilis grün	20 Stk.
Schalotten gehackt	1 Stk.
Knoblauchzehen gehackt	3 Stk.
Galgant geschält 5 cm	1 Stk.
Zitronengrasstange in Scheiben	0,5 Stk.
Koriandersamen gemahlen	0,5 EL
Garnelenpaste - Rezept steht in meinem KB	2 EL
Kafir-Limettenschale	0,5 TL
Korianderwurzel gehackt	0,5 TL
Salz	2 TL
Pfefferkörner weiß zerstoßen	10 Stk.

### Zubereitung

1. Alle Zutaten im Mixer zu einer Paste verarbeiten.
2. In sterilisierte Schraubgläser mit Metalldeckel abgefüllt an einem dunklen kühlen Ort gelagert hält sich die Paste etwa 3 Monate. In kleinen Portionen eingefroren noch länger.

Rezept von **imhbach**  
vom 27.02.2010