

Grüne Chilipaste

Eine selbstgemachte, grüne Chilipaste schmeckt viel besser, als das Fertigprodukt aus dem Asia-Laden. Hier dazu das köstliche Rezept.

🕒 30 Minuten

👩🍳 [Thailändische Rezepte](#)

Zutaten für 4 Portionen

4	Stk	Kaffir-Limetten Blätter
1	Stk	Limette
2	Stk	Schalotten
2	Stk	Knoblauchzehe
4	Stk	Chilischoten, grün
20	g	Galgant
20	g	Ingwer
0.5	Bund	Koriander
1	EL	Sojasauce
2	EL	Sesamöl



Kein Rezeptfoto vorhanden

Jetzt eigenes Foto hochladen
und 5 € Amazon Gutschein kassieren!

- Anzeige -

Rezept Zubereitung

- 1 Die Kaffir-Limettenblätter fein hacken. Die Limette gut waschen, die Limettenschale fein abreiben und den Saft auspressen.
- 2 Dann die Schalotten, Knoblauch Galgant und Ingwer schälen und fein hacken. Die Chilischoten gut waschen, Strunk und Kerne entfernen und klein schneiden.
- 3 Zum Schluss den gewaschenen Koriander ebenso fein hacken.
- 4 Nun alle vorbereiteten Zutaten mit Sojasauce und Sesamöl in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren, bis eine homogene **grüne Chilipaste** entsteht.