

Rote Thai-Currypaste



ca 8
Gläser
50ml



Vorbereitung
10 Minuten



Für Kinder
nicht geeignet



Gluten
frei



Laktose
frei



Thermomix®
geeignetes Rezept

6 EL Koriander Samen
2EL Senfsamen

Die Koriander- und Senfsamen im Thermomix 3 Minuten bei 120°C auf Stufe 1 rösten. Dabei keinen Messbecher einsetzen. Abkühlen lassen, dann den Messbecher wieder einsetzen und weitere 1 Minute auf Stufe 10 pulverisieren. Den Vorgang eventuell mehrmals wiederholen, bis ein feines Pulver entsteht. Aus dem Mixtopf nehmen und weiter abkühlen lassen.

8cm frischer Ingwer
6 Zitronengras Stängel
10 Knoblauch Zähen
2EL Olivenöl

Ingwer, Zitronengras und Knoblauch im Mixtopf 10 Sekunden auf Stufe 10 zerkleinern, dann mit Olivenöl anschwitzen: 3 Minuten bei 120°C auf Stufe 2. Danach kurz abkühlen lassen.

4EL Paprikapulver
4Bl Kaffir Limetten Blätter
8 rote grosse Chilischoten
4 Limetten (Saft und abg.Schale)
1dl Olivenöl
150g eingelegte Tomaten mit Öl

Koriander-Senfpulver, Paprikapulver, Limetten Blätter, Chili, Limettenschalen, Limettensaft, Olivenöl sowie Tomaten dazugeben und 1 Minute auf Stufe 10 mixen.

Die Paste in gut verschliessbare Gläser füllen, kalt lagern und innerhalb von 2 Wochen verwenden

