



Indische Erdnusspaste

Zutaten für 1 Portion

200 g Erdnüsse, geschält
1 El Öl (Erdnussöl)
100 g Joghurt
½ Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch
½ TL Kreuzkrümmel, gemahlen
1 TL Koriander, gemahlen
Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker
Cayennepfeffer

Zubereitung

Erdnüsse in einer trockenen Pfanne rösten bis sie goldgelb sind. Abkühlen lassen. Im Mixer (oder im Mörser) zu einer cremigen Paste verarbeiten. Mit dem Öl und dem Joghurt verrühren. Zwiebel und Knoblauch pellen, fein hacken und unterrühren. Masse mit dem Gewürzen pikant abschmecken.

INFO

Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert p. P.: keine Angaben
Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
