Pfeffer-Koriander-Paste

Herkunft: Asien
Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Bund Koriander
2 Zehen(n) Knoblauch
1 TL Pfeffer schwarz

Vorbereitung

Den Koriander waschen, abtropfen und die Blätter abzupfen. Den Knoblauch schälen und grob hacken.

Zubereitung

Alle Zutaten in einem Mörser zu einer glatten Paste verarbeiten. Diese Paste eignet sich sehr zum Marinieren von Geflügel auf asiatische Art.

© 2024 coquina.de