



## **Pfeffer-Koriander-Paste**

Diese Paste eignet sich sehr zum Marinieren von Geflügel auf asiatische Art.

Herkunft: Asien

Kategorie: Zutaten, Gewürzmischungen

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.