



## 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.