



## **Walnuss Chutney** **akharot kee chatanee**

Herkunft: Indien  
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 15 Minuten  
Zubereitungszeit: 5 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

60 g Walnüsse  
200 ml Joghurt  
1 Zweig(e) Koriander  
1 Chilischote(n) grün  
1 Zehen(n) Knoblauch  
1 Prise Salz  
Zum Garnieren  
10 Blätter Koriander

### **Vorbereitung**

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Hälfte der Walnüsse in einer Gewürzmühle mahlen oder fein hacken. Die restlichen Walnüsse grob per Hand hacken. Gehackte und gemahlene Walnüsse gründlich vermengen. Die Chili waschen und hacken (Achtung: Hände waschen nicht vergessen!). Den Koriander zum Würzen fein hacken, zum Garnieren einige Blätter abzupfen.

### **Zubereitung**

Joghurt, Koriander, Chilischote und Knoblauch verrühren und abschmecken. Sie werden feststellen, dass der Chutney sehr dick wird. In eine Servierschüssel geben und mit Korianderblättern garnieren. Im Kühlschrank 1 bis 2 Tage haltbar. Für den Knoblauch-Chutney alle Zutaten in einem Mörser oder Mixer mit Wasser zu einer glatten Paste verarbeiten. Vor dem Servieren eine Stunde ziehen lassen. Im Kühlschrank 1 bis 2 Tage haltbar.