



## **Ingwer-Knoblauch-Paste**

### **Adrak-Lahsun Paste**

Die Ingwer-Knoblauch-Paste ist in der indischen Küche eine oft verwendete Gewürzpaste. Ingwer und Knoblauch werden zu gleichen Teilen erst geschält, dann gehackt und dann zu einer glatten Paste verarbeitet.

Herkunft: Indien

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 10 Minuten

### **Zutaten für 200 g**

100 g Ingwer

100 g Knoblauch

5 EL Wasser

### **Vorbereitung**

Den Ingwer und Knoblauch schälen und grob hacken.

### **Zubereitung**

Ingwer und Knoblauch im Mörser oder Mixer zu einer glatten Paste verarbeiten. Dabei etwas Wasser hinzufügen. Die Ingwer-Knoblauch-Paste kann hervorragend in größeren Mengen vorbereitet und dann eingefroren werden. Dazu eignet sich ein Eiswürfelbehälter aus Metall, denn Kunststoff nimmt Geruch und Geschmack an, oder man friert die Paste glatt gestrichen ein. Bei Bedarf können dann einzelne Stücke abgebrochen werden.