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.

© 2026 coquina.de