# Pikante Gewürzpaste
# Masala Bata

Dies ist eine Gewürzpaste aus Himachal Pradesh. Masala Bata passt zu vielen Fleischgerichten und zu Eiercurry.

Herkunft: Indien
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

## Zutaten für 800 g

4 Zwiebel(n)
12 cm Ingwer
8 Zehen(n) Knoblauch
5 Tomate(n)
4 Chilischote(n)
6 EL Weinessig

## Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen, längs halbieren und in Halbringe schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und grob hacken. Die Tomaten waschen, vierteln und den Stielansatz entfernen. Die Chilischoten waschen und den Stielansatz abschneiden (Achtung: Hände waschen nicht vergessen!!!).

## Zubereitung

Alle Zutaten mit Essig in einen Mixer geben und zu einer feinen Paste pürieren. Für die spätere Verwendung in ein verschließbares Glas umfüllen und kühl aufbewahren. Die Paste hält sich im Kühlschrank etwa 3 Wochen.

© 2025 coquina.de