

Tuesday, November 17. 2009

## **Weihnachtliche KÃ¼rbis - Apfel - Marmelade mit Marzipan**

400-500 g Hokkaido-KÃ¼rbis (ohne Kerne, dÃ¼nn geschÃ¼lt)  
500 g Ãpfel (geschÃ¼lt, in Spalten geschnitten, entkernt)  
1/2 Vanilleschote  
2 dÃ¼nne Scheiben Ingwer (geschÃ¼lt und fein gewÃ¼felt)  
60 g Rohmarzipan  
Abrieb von 1 Orange  
Saft von 1 Orange  
500 g Gelierzucker 1:2  
200 ml Apfelsaft  
3 cm Zimtrinde

KÃ¼rbis grob raspeln. Das geht am besten mit der KÃ¼chenmaschine - schont die Daumen. Aber mit der Hand funktioniert's natÃ¼rlich auch.

KÃ¼rbisraspel mit dem Apfelsaft, der Zimtrinde und den IngwerwÃ¼feln in einem groÃen Topf erhitzen. Vanilleschote auskratzen und das Mark untermischen. Die Schote ebenfalls mit rein geben. Bei mittlerer Hitze leicht kÃ¼cheln lassen.

In der Zwischenzeit den Apfel raspeln. Die Apfelraspel dann ebenfalls in den Topf geben und noch ein wenig weiter kÃ¼cheln. Wenn der KÃ¼rbis weich ist, die harten GewÃ¼rze heraus nehmen und mit dem PÃ¼rierstab zu einem Mus verarbeiten. Wie fein man es pÃ¼riert, ist da Geschmackssache.

Orangenschale abreiben und die Orange dann auspressen. Beides unter das Mus rÃ¼hren.  
Marzipan abwiegeln, klein wÃ¼feln (soweit das bei dem klebrigen Zeug geht ;-)) und ebenfalls unter das Mus mengen.

Jetzt dÃ¼nnen Zimtrinde und Vanilleschote wieder mit in den Topf - zusammen mit dem PÃ¼ckchen Gelierzucker. Die Marmeladenmasse nach den Angaben auf der Gelierzuckerpackung kochen - bei mir hieÃ es dort, mindestens 3 Minuten sprudelnd aufkochen, wenn nÃ¼tig entschÃ¼men (war aber nicht nÃ¼tig).

### **Gelierprobe + AbfÃ¼llen**

Wenn die Marmelade schÃ¼n aufgeköcht ist, eine Gelierprobe machen. Das geht am besten, wenn man ein kleines Tellerchen vor dem Kochen in den Gefrierschrank legt, es dann rausholt und ein wenig von der Marmeladenmasse darauf zerlaufen lÃ¤Ãt. Durch die KÃ¼lte geliert die Marmelade schneller und man weiÃ somit auch schneller, ob sie schon fertig ist. Wenn sie fest wird, kann man sie in GlÃ¤ser abfÃ¼llen. Dabei immer ein feuchtes KÃ¼chentuch um das Glas legen, daÃ es nicht von der Hitze platzt. Die GlÃ¤ser bis oben hin fÃ¼llen, verschlieÃen (der Glasrand sollte sauber sein!) und dann auf den Kopf stellen. So hat man die beste Chance, daÃ sich die Marmelade lange hÃ¼lt.

### **GlÃ¤ser vorbereiten**

Ich bereite die GlÃ¤ser immer schon vor dem Kochen vor. Zuerst mal testen, ob sie nicht noch nach ihrem vorherigen Inhalt riechen, das kann einem nÃ¼mlich die Marmelade ganz schÃ¼n verhaseln. Bei sauer Eingelegetem ist das Ã¼fter mal so. Die GlÃ¤ser und Deckel werden erstmal gut gewaschen und von alten Etiketten befreit. Das geht am besten wenn man das Waschbecken mit Wasser voll macht und sie eine Zeit lang reinlegt und dann schrubbt. Wenn alles sauber ist, koche ich Wasser im Wasserkocher auf und fÃ¼lle die GlÃ¤ser (die immernoch im lauwarmen Wasserbad stehen) und Deckel (die auf der Waschbeckenablage liegen) damit. Dann kippe ich vorsichtig das Wasser aus, passe auf, daÃ ich mich nicht verbrenne und lasse die GlÃ¤ser auf einem KÃ¼chenhandtuch abtropfen und trocknen.

### **Variationen**

Bei der WÃ¼rzung sind der Phantasie fast keine Grenzen gesetzt... wer kein Marzipan oder keinen Ingwer mag, lÃ¤Ãt diese Zutat einfach weg. Wer keine Zimtrinde hat, tut eine Prise Zimtpulver mit hinein. Auch die Orange kann ersatzlos gestrichen werden, wenn man gerade keine da hat, wobei sich dann ein Spritzer Zitronensaft sicher gut machen wÃ¼rde. Ich kÃ¼nnte mir auch Kardamom gut drin vorstellen (aber vorsicht mit der Dosierung - ist sehr intensiv!). Ich bin gespannt auf Eure Variationen! :-)

Viel Spaß mit dieser überleckeren, cremigen Marmelade, die sich mit einem schönen Etikett versehen sicher auch super unterm Weihnachtsbaum macht!

Posted by orange in dips+aufstriche, süßes at 17:39

Sunday, July 13. 2008

### **Selbst gemachte Kräuterbutter**

1/2 Pckg. Butter

reichlich frische Kräuter nach Wahl (z.B. Basilikum, Schnittlauch, Petersilie, Rosmarin, Thai-Basilikum, Oregano, Thymian... was grad da ist - klein gehackt)

zur Not geht auch eine TK-Kräutermischung

etwas gepressten Knoblauch oder

getrockneten Knoblauch aus der Mühle

Paprika, Salz, Pfeffer

wer mag etwas Chilipulver

wer mag etwas abgeriebene Zitronenschale

Die Butter bei Zimmertemperatur etwas weicher werden lassen und dann mit allen Zutaten in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken und vermengen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Gab es bei uns zu würzigen, gebratenen Garnelen, Pellkartoffeln und einem großen gemischten Salat!

Posted by orange in dips+aufstriche at 10:16

Sunday, March 23. 2008

### **Masala Pappad (indisches 'Bruschetta')**

frische Tomaten in kleine Wuerfel geschnitten  
rote Zwiebel in kleine Wuerfel oder feine Streifen geschnitten  
gruene Chilis in feine Ringe geschnitten  
frischer Koriander, fein gehackt  
Zitronensaft  
evtl. Salz und Pfeffer  
Pappadams zum selbst frittieren (getrocknete dÄ¼nne Teigscheiben - gibt's im Asiamarkt)

Ca. 1 cm hoch Ä–l in eine Pfanne geben und sehr heiÄŸ werden lassen. Jede Pappad-Scheibe ein paar Sekunden frittieren.

Alle Zutaten fuer den Belag zusammen in eine Schale geben und abschmecken (mengenmaessig - da hat ja jeder so seine Zutatenfavoriten).

Den Tomatenbelag auf die Pappads geben und sofort essen, sonst weichen die Pappads durch!

~~~  
Fazit: Unser 'Snackideen-Import' aus Goa... sooo lecker, erfrischend, wuerzig und feurig gleichzeitig!  
~~~

Posted by orange in dips+aufstriche, india at 20:09

### **Tomatenpesto**

1/2 Bund Petersilie  
2 Basilikumzweige  
60 g Grana Padano  
40 g Sonnenblumenkerne  
40 g Tomatenmark  
1 EL Aceto Balsamico  
1 kleine rote Chili  
1/2 TL schwarzer Pfeffer  
0,1 l Olivenoel  
Salz

Petersilie und Basilikum kalt abbrausen, gut abtropfen lassen.

Den KÄse fein reiben.

Sonnenblumenkerne, KrÄuter, KÄse, Tomatenmark, Aceto Balsamico, Chili, Pfeffer und RapskernÄ¶l im Mixer oder mit dem RÄ¼hrstab fein pÄ¼rieren.

Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

~~~  
Fazit: Mal eine totale Geschmacksabwechslung zum 'normalen' Tomatenpesto aus dem Glas, das man so kennt. Schmeckt super, vor allem durch die frischen Kraeuter und den vielen Parmesan. Sehr zu empfehlen mal ein wenig die Muskeln (oder den Puerierstab) einzusetzen, statt nur ein Glas aufzumachen ;-)  
~~~

Posted by orange in dips+aufstriche at 20:05

### **Auberginenpueree (Baba ganoush), Version II**

1 kg Auberginen  
1 kleine Zwiebel  
3-4 Knoblauchzehen  
2 TL fein gehackte Petersilie  
4-5 EL Olivenoel  
203 EL Zitronensaft  
Salz, weisser Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Auberginen waschen, trockentupfen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Backofen so lange roesten, bis die Haut Blasen wirft und das Fruchtfleisch weich ist.

Die Auberginen etwas abkuehlen lassen, haeuten, Stielansatz entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Das Fruchtfleisch im Mixer puerieren oder mit einer Gabel fein zerdruecken.

Zwiebel und Knoblauch schaelen. Zwiebel sehr fein schneiden. Den Knoblauch durch die Presse zum Auberginenpueree druecken. Zwiebel und Petersilie dazugeben und alles vermischen. So viel Olivenoel untarruehren, dass eine cremige Paste entsteht. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt kalt stellen.

Vor dem Servieren noch einmal gruendlich vermischen. Nach Belieben mit Petersilienblaettern garniert servieren.

~~~

Fazit: Ich habe noch 1/4 Pckg Feta mit untergemixt und staerker abgeschmeckt, u.a. noch mit Kreuzkuemmel und einem TL Tahin (Sesampaste).

Baba Ganoush - Version I [ Rezept ]

~~~

Posted by orange in dips+aufstriche at 19:52

### **Hummus (Kichererbsenmus)**

350 g getrocknete Kichererbsen  
3 Knoblauchzehen  
Salz  
2 Zitronen  
150 g Sesampaste (Tahin aus dem Glas)  
1/4 TL Kreuzkuemmelpulver  
einige Stiele Petersilie  
4 EL Olivenoel  
50 g schwarze Oliven  
Zitronenspalten

Die Kichererbsen ueber Nacht in kaltem Wasser einweichen. Am naechsten Tag in ein Sieb abgiessen, kalt abbrausen, abtropfen lassen und in einem Topf mit Wasser koecheln lassen.

Die Kichererbsen in ein Sieb abgiessen, unter fliessendem kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen. In einer Schuessel mit dem Stabmixer puerieren. Den Knoblauch schaelen, im Moerser mit etwas Salz fein zerreiben und unter das Kichererbsenmus mischen.

Die Zitronen auspressen. Das Kichererbsenmus mit dem Zitronensaft, der Sesampaste und dem Kreuzkuemmel mischen. Hummus mit Salz abschmecken und zugedeckt etwa 30 Minuten im Kuehlschrank ziehen lassen.

Die Petersilie waschen, trockenschuettern und die Stiele grob zerkleinern. Hummus auf Schaelchen verteilen und mit einem Teeloeffel jeweils eine Mulde hineindruecken. Das Oel hineintraeufeln, das Kichererbsenmus mit den Oliven, der

Petersilie und den Zitronenspalten anrichten. Nach Belieben mit Fladenbrot oder Tortillachips servieren.

~~~

Fazit: Ich hab etwas staerker gewuerzt und noch mit Chili- und Paprikapulver und einem kleinen Klecks Honig (ich war zu grosszuegig mit dem Tahin, deshalb musste ichs ausgleichen - hat aber prima gepasst!) abgeschmeckt. Super lecker wenn man Kichererbsen liebt, wie ich :-)

~~~

Posted by orange in dips+aufstriche at 19:44

Thursday, March 20. 2008

### **Ziegenfrischkaese - Kraeuter - Dip**

1 Schaelchen Ziegenfrischkaese  
3 EL Naturjoghurt  
gemischte frische Kraeuter wie zb. Rosmarin, Basilikum, Petersilie - klein gehackt  
Salz, Pfeffer  
Saft von 1/2 kleinen Zitrone  
1 TL Honig  
1 EL geroestete Kuerbiskerne

Alle Zutaten zusammen zu einem cremigen Dip verruehren und abschmecken.

Passt gut zu Lachs in Blaetterteig mit  
gebratenem gruenem Spargel mit Balsamico und Kuebiskernoel

Posted by orange in dips+aufstriche at 20:23

Monday, January 28. 2008

### **Pikante Fetacreme mit Tomaten, Oliven und Basilikum**

Schmeckt wie beim Griechen, wo wir sonst die Fetapaste immer kaufen. Der wird wohl in Sachen Fetapaste kein GeschÃ¤ft mehr mit uns machen ;-)  
Sehr, sehr lecker aber definitiv nicht kollegenfreundlich \*g\*

- 1 Pck. SchafskÃ¤se oder Feta
- 5 eingelegte getrocknete Tomaten
- 5 Oliven, schwarze, entsteinte
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Basilikum, gerebelten oder frischer wenn vorhanden
- OlivenÃ¶l, gute QualitÃ¤t
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer
- Chilipulver - wer mag

Posted by orange in dips+aufstriche, snacks/vorspeisen, vegetarisch at 20:00

Wednesday, October 17. 2007

### **Das Experiment: Quitten Chutney**

1,5 Quitten  
3 Orangen (Filets davon)  
200 ml Weissweinessig  
1/2 TL schwarze Senfkoerner  
1/2 TL Kreuzkuemmel  
Kerne von 1/4 Granatapfel  
200 g Zucker  
1 Nelke  
1 rote Zwiebel, in Spalten geschnitten

Alles zusammen aufkochen und dick einkochen lassen. Heiss in gut ausgespuelte Glaeser fuellen und auf den Kopf stellen.

~~~

orange: Also wirklich empfehlen kann ich das Rezept nicht. Die Mengenangaben stimmen wahrscheinlich auch nicht 100%ig, da ich alles Freestyle zusammengemixt habe. Aber der Geschmack ist abgefahren. Erst denkt man sich urgs aber irgendwie ist der Nachgeschmack garnicht so uebel. Glaube daran muss noch gefeilt werden. Ohne Essig, Senfsamen und Kreuzkuemmel als Marmelade waer es sicher garnicht so verkehrt gewesen.

~~~

Posted by orange in dips+aufstriche at 15:27

Monday, October 8. 2007

### **Thunfisch - Creme mit Kapern**

1 Dose Thunfisch in Öl  
1 kleine Zwiebel, klein gehackt  
1/2 Glas Kapern, grob gehackt  
4 EL Schmand  
Knoblauch so viel man will (ich hab getrockneten+gerösteten aus der Mühle genommen)  
Salz, Pfeffer, Chilipulver  
and a little bit Kurkuma ;-)

Öl abgießen, Thunfisch mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Schmand gut vermengen. Zwiebeln und Kapern unterrühren und wärmen. Fertig :-)

~~~~  
orange: Natürlich sind in Sachen Gewürzen und Kräutern der Phantasie keine Grenzen gesetzt! Man könnte auch statt Schmand Mayo nehmen oder Salatcreme. Und die Kapern weg lassen, wenn man sie nicht mag. Und statt der Zwiebel Frühlingszwiebeln. Und Gurken und hartgekochtes Ei dazu geben. Und Tomatenstücke. Und und und :-)  
~~~~

Posted by orange in dips+aufstriche at 20:22

Sunday, July 22. 2007

### **Olivenaufstrich**

Als Brotaufstrich für 4 Personen:

20 grüne Oliven mit Paprikafüllung

3 EL Walnuss-Stückchen

1/2 rote Paprikaschote, von Kernen und Stielansatz befreit und fein gehackt

2 EL Öl

ein paar Zweige Petersilie oder andere frische Kräuter (nach Wunsch)

Alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einem groben Püree mixen. Oder alle Zutaten sehr fein hacken. Vor dem Servieren etwa 1 Stunde zum Durchziehen stehen lassen.

Auf einem Vollkornbrot mit Frischkäse schmeckt die Paste besonders gut. Eignet sich auch prima als Partysnack auf Kracker oder Mini-Pumpnickel.

Posted by orange in dips+aufstriche, snacks/vorspeisen, vegetarisch at 16:31

Monday, July 16. 2007

### **Indisch angehauchte SatÄ©sauce (Erdnuss-Sauce)**

4 frische, rote Chilischoten  
3-4 Knoblauchzehen  
1 EL frischer Ingwer  
12-15 EL Erdnussbutter mit StÄ¼ckchen  
1/2-1 Limette (Saft)  
1 EL Sojasauce  
1 EL ErdnussÄ¶l  
400 ml Kokosmilch  
schwarze Senfsamen  
KreuzkÄ¼mmel  
Salz, Pfeffer, Chilipulver

FÄ¼r die SatÄ©sauce die Chilischoten waschen, halbieren, entkernen und ganz fein hacken. Den Knoblauch schÄ¶len und ebenfalls fein hacken. Ingwer fein hacken. Ä–l in einer Pfanne erhitzen, Senfsamen und KreuzkÄ¼mmel darin rÄ¶sten. Dann Knoblauch, Chilischoten und Ingwer zugeben, kurz mitdÄ¼nsten und mit Kokosmilch aufgieÄ¼en. Etwas kÄ¶cheln lassen, dann vom Feuer nehmen und die restlichen Zutaten wie Limettensaft, Sojasauce und Erdnussbutter unterÄ¼hren. Die Sauce glatt rÄ¼hren und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

PaÄ¼t z.B. zu Champignon + Tofu SatÄ© - SpieÄ¼chen oder Schweinefilet Sticks in Thai Marinade auf lauwarmem Glasnudelsalat.

~~~  
orange: Meine Mengenangaben sind wie immer etwas vage. Das liegt daran, dass ich meist improvisiere statt nach Rezept zu kochen. Das ist aber nicht weiter tragisch, einfach nach eigenem Gusto abschmecken. Diese Sauce kann man prima nachwÄ¼rzen, wenn man von irgend etwas mehr mÄ¶chte. Also am Anfang lieber nicht ganz so groÄ¼zig sein. Meine Version der SatÄ©sauce ist evtl. etwas schÄ¶rfer als die, die man sonst so bekommt. Falls es jemand milder mag, einfach weniger Chilis nehmen oder das Chilipulver weg lassen.  
~~~

Posted by orange in dips+aufstriche, thailand at 11:58

### **Erdnussbutter**

130 g ErdnÄ¼sse, frisch  
1 EL Ä–l (ErdnussÄ¶l)  
Salz  
5 g Zucker

Frische ErdnÄ¼sse knacken und die braunen HÄ¶utchen von den ErdnÄ¼ssen entfernen. Statt frischen ErdnÄ¼ssen kann man auch die schon gepellten aus dem Asiamarkt verwenden. Spart man sich etwas arbeit :-)  
130 g ErdnÄ¼sse in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Temperatur leicht rÄ¶sten, bis sie anfangen zu duften. ErdnÄ¼sse in einen Mixbecher geben. WÄ¶hrend des PÄ¼rierens nur so viel ErdnussÄ¶l zufÄ¼gen, bis die Erdnussbutter geschmeidig wird. Wenn man die Erdnussbutter zum Backen verwenden mÄ¶chte, nur leicht salzen und eine Prise Zucker zufÄ¼gen.

Als Beilage zu Gegrilltem oder zu Fondue kann man den Zucker auch weglassen und die Erdnussbutter nach eigenem Geschmack salzen.

Wie KonfitÄ¼re in WeckglÄ¶ser abfÄ¼llen und kÄ¼hl lagern.

~~~  
orange: Hat super einfach funktioniert und wurde sehr lecker. Glaube das kommt sogar gÄ¼nstiger, als gekaufte.  
~~~

Posted by orange in dips+aufstriche at 11:57

Monday, June 11. 2007

## **Chutneys mit Tamarinde**

Tamarinden-Dattel-Chutney

3 TL Urid Dal

2 getrocknete rote Chilies

8 Datteln

3 EL getrocknete Kokosflocken

2 grüne Chilis

kleine handvoll Curryblätter

eine limonengrosse Menge Tamarinde

1/2 TL Asafoetida

Salz zum Abschmecken

---

Tamarinden-Kokos-Chutney mit frischen Kräutern

3 TL Urid Dal

4-5 getrocknete rote Chilies

1/4 Tasse geriebene Kokosnuss (frisch)

2 grüne Chilis

kleine handvoll Curryblätter

kleine handvoll Korianderblätter

kleine handvoll Minzeblätter (nach Wunsch)

eine limonengrosse Menge Tamarinde

1 TL Jaggery oder brauner Zucker

1/2 TL Asafoetida

Salz zum Abschmecken

---

Zubereitung (gilt für beide Chutneys)

Tamarinde mit etwas Wasser vermengen und einen dicken Saft herausdrücken. (Ich hab sie etwas eingeweicht und dann durch ein Sieb gestrichen.)

1 TL Öl in einer Pfanne erhitzen. Asafoetida zufügen und das Urid Dal. Das Dal bei kleiner Hitze rösten, bis es ein dunkles Goldbraun annimmt. Die getrockneten Chilies mit hineingeben und rösten.

Die Platte ausschalten und die Würzmischung mit allen weiteren Zutaten in einen Mixer oder Mörser geben. Mit etwas Wasser zu einer dickflüssigen Paste mahlen.

Posted by orange in chutneys+pickles, dips+aufstriche at 20:00

Monday, February 26. 2007

### **Syrisches Auberginenmus (Baba Ghanoush)**

2 große Auberginen  
200 g Joghurt  
1 EL Sesampaste (Tahin)  
4 Zehen Knoblauch  
Salz  
2 EL Olivenöl  
2 EL Walnüsse, gehackte  
2 EL Petersilie, gehackte

In die Auberginen mit einer Gabel ringsherum Löcher in die Haut stechen. Im Ofen bei 250 Grad ca. 40 Minuten backen. Die Haut muss knackig (verbrannt) aussehen. Die Haut abziehen und das Fruchtfleisch pürieren. Joghurt, Tahin (Sesam-Paste), Knoblauch in kleinen Würfeln, Salz und Olivenöl zum Auberginenmus geben und nochmals durchpürieren. Auf eine Platte oder in eine Schale geben und mit gehackten Walnüssen und gehackter Petersilie garnieren.

\*jamjam\* \*knofelmueffel\* Hatte leider keine Petersilie, deshalb habe ich Kresse genommen. Und statt Joghurt Schmand. War sehr lecker. Und vor Vampiren brauch ich heut N8 auch keine Angst haben. ;-)

Baba Ganoush - Version II [ Rezept ]

Posted by orange in dips+aufstriche, vegetarisch at 21:51

Saturday, December 23. 2006

### **Winterliche Orangenmarmelade**

75 g Kumquat(s) ( ca. 7 Stk )  
3 große Grapefruit, rosa ( ca. 370 g )  
3 große Orangen, ( ca. 280 g )  
1 Karambole, ( ca. 150 g )  
1/2 Granatapfel  
1 Vanilleschote  
2 Msp. Kardamom  
500 g Gelierzucker, ( 2:1 )  
1 Pckch. Einmachhilfe

Kumquats in kochendem Wasser 2 Minuten blanchieren, abgießen und eiskalt abschrecken, in kleine Stücke schneiden. Je 2 Grapefruits und Orangen filetieren. Saft aus den Trennhäuten herauspressen und auffangen. Restliche Grapefruit und Orange auspressen. Fruchtstücke und Saft mischen zusammen eine Menge von 3/4 Liter ergeben. Karambole waschen, in kleine Stücke schneiden. Vanilleschote längs aufritzen und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben. Kerne aus dem halben Granatapfel pöhlen. Vorbereitete Zutaten, Kardamom, Vanillemark und Gelierzucker in einem hohen Topf mischen. Unter Rühren kurz aufkochen, dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Noch heiß in sorgfältig vorbereitete Gläser füllen und fest verschließen.

Rezept von chefkoch. Sehr lecker exotisch und die Sauerei beim Vorbereiten auf jeden Fall wert.

Posted by orange in dips+aufstriche at 23:01

Sunday, December 3. 2006

## **Guacamole**

2 weiche, reife Avocados

1/2 Zwiebel

1/2 Zitrone (Saft)

1/2 Knoblauchzehe oder geräucherter, getrockneter Knoblauch aus der Mühle (gibt's im Supermarkt)

Salz, Pfeffer

Avocados schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Zitronensaft vermengen.

Zwiebel in feine Würfel schneiden, Knoblauch pressen. Mit der Avocadomasse verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Essen wir wahnsinnig gern einfach mit Brot, mit selbstgemachten Pommes oder als Dip zu Nachos.

Posted by orange in dips+aufstriche at 13:59

Saturday, October 14. 2006

### **Minz-Koriander-Chili-Paste**

1 Tasse Minze, Blättchen  
1 Zweig Koriandergran  
1 Chilischote(n), gran  
1/2 Zehe Knoblauch  
etwas Zitronensaft  
Salz

Zutaten mit dem Pürierstab oder Mixer zu einer Paste zerkleinern. Mit Salz abschmecken. Pat zu indischen Gerichten, Nudeln, Gegrilltem oder Brot.

Posted by orange in [chutneys+pickles](#), [dips+aufstriche](#) at 19:00