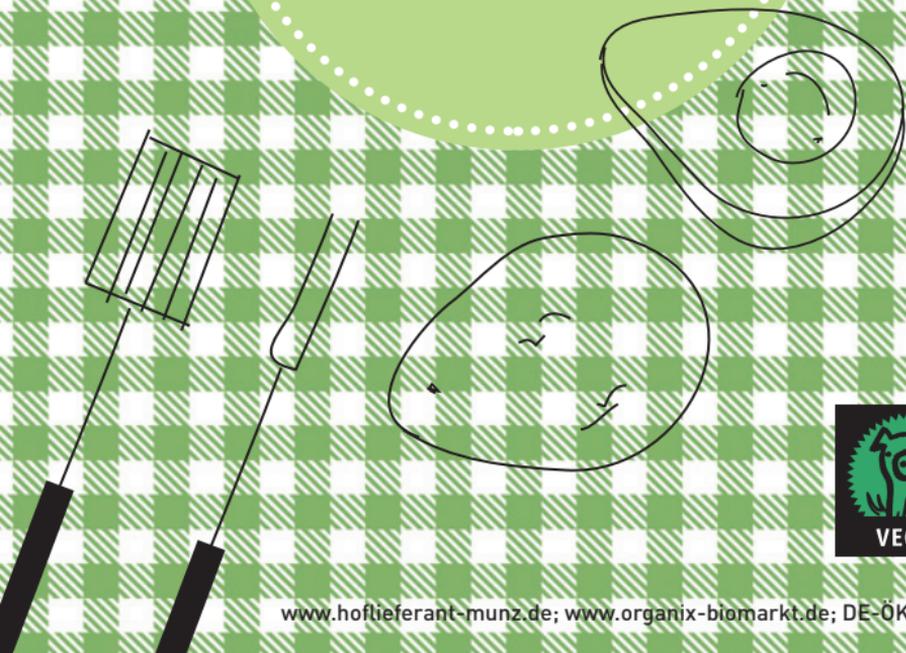




Sehr orientalisch – schön scharf. Wenn man Koriander nicht so mag und es lieber etwas milder hätte, ersetzt man den Koriander durch glatte Petersilie und die Chili durch milde Spitzpaprika!

Avocado- Sesampaste





Avocado-Sesam Paste

- Zutaten für 4 Personen
- 3 Limetten
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- ½ Bund Koriandergrün
- 2 reife Avocados
- Salz und Pfeffer
- 4 EL Tahin
- 1 TL gemahlener Cumin
- (Kreuzkümmel)



von Margret

Limetten auspressen (es werden ca 6 EL Saft benötigt), Knoblauch schälen, Chili waschen, längs aufschneiden, Stielansatz, Trennwände und Kerne vollständig entfernen, das Fruchtfleisch sehr feinstwürfeln. Das Koriandergrün abspülen, trocken schütteln und grob hacken. >> Die Avocado aufschneiden, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch herausholen und mit einer Gabel zerdrücken. Sofort mit 1 EL Limettensaft beträufeln, Pfeffer, Salz und den gepressten Knoblauch dazu geben. >> Tahin mit dem restlichen Limettensaft glatt rühren (bei Bedarf noch 1 EL heißes Wasser dazugeben) und anschließend mit dem Avocadomus mischen. Mit Cumin abschmecken und mit der gewürfelten Chili und Koriandergrün bestreuen.

