



Kräuter-Chutney (sehr scharf)

Die Chili halbieren, entkernen und fein hacken. Ingwer schälen und zusammen mit der Minze und dem Koriander fein hacken. Die Zitrone auspressen. Alle Zutaten in einem Schälchen gut vermengen.

Das Chutney ist sehr scharf und sollte am Besten in Verbindung mit meinem Gurken-Minz-Raita zu indischen Gerichten serviert werden.



Zutaten für 1 Portion:

2	Stk	Chili
1	Stk	Ingwer, daumengroß
5	Stk	Minzblätter, groß
½	Bund	Koriander
½	Stk	Zitrone
½	TL	Zucker
		Salz