

Ingwer-Knoblauch-Paste

Würzige Ingwer-Knoblauch-Paste

Ingwer-Knoblauch-Paste ist ganz einfach zuzubereiten und bringt ordentlich Würze in eure Küche. Ingwer-Knoblauch-Paste wird vor allem in der Indischen Küche viel genutzt und ist wirklich schmackhaft. Sie wird mit nur ganz wenigen Zutaten gemacht und ist somit schnell einsatzbereit. Ich verwende die Gewürzpaste überwiegend für asiatische Gerichte, aber auch als Aufstrich auf frischem Brot oder Baguette, ist sie super lecker.

Die fertige Ingwer-Knoblauch-Paste füllen ich nach dem Mixen in ein gut ausgespültes und verschließbares Glas und lagere sie im Kühlschrank. Alte Marmeladengläser eignen sich hierfür hervorragend. Wenn ihr nicht so viel Paste auf einmal benötigt, könnt ihr den Rest einfach einfrieren. Eiswürfelbehälter eignen sich dafür sehr gut, so habt ihr einzelne kleine Portionen, die ihr bei Bedarf wieder herausholen könnt. Wem das Selbermachen zu kompliziert ist, der kann zum Beispiel bei Amazon, in gut sortierten Discountern oder auch in Asiatischen Supermärkten, bereits fertig abgefüllte Paste kaufen.

Frischer Knoblauch, frischer Ingwer & Öl – Selbstgemachte Ingwer-Knoblauch-Paste

Die Zubereitung der Ingwer-Knoblauch-Paste ist simpel und schnell erledigt. Ingwer und Knoblauch schälen und zusammen mit dem Öl und dem Salz zu einer feinen Paste pürieren. Das war es dann eigentlich auch schon. Jetzt noch in ein sauberes und verschließbares Gefäß umfüllen und im Kühlschrank lagern.

Auf diese Art und Weise könnt ihr euch übrigens ganz viele unterschiedliche Gewürz-Pasten herstellen. Am meisten nutze ich die Kombination aus Ingwer, Knoblauch und frischer Chili, diese Paste ist unheimlich gut und lässt sich für viele Gerichte verwenden. Ebenso lecker ist eine Paste aus Chili und Knoblauch, Knoblauch und Kräutern, oder auch getrockneten Tomaten, Knoblauch und Chili. Hier könnt ihr euch richtig austoben und kreativ sein.



Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Dips & Saucen zum ausprobieren & nachmachen



Habanero Melon Hot Sauce



Fruchtige Chili Sauce



Kürbis Salsa



Sesam Dressing



Salat Rezepte

Das Salat Kochbuch mit 125
leckeren Salat Rezepten - Inkl.
Salat Dressing, Vinaigrette,
Salat "To Go" & Bowls

*Als eBook & Taschenbuch
erhältlich!*

[mehr Infos zum Buch](#)