

Thai-Pesto

Asiatische Kräuterpaste

Zutaten

2 Stk	Knoblauchzehen
10 g	Ingwer
3 g	Kreuzkümmel
2 El	Sweetchilisch.
1 El	Honig
25 g	Pinienkerne
30 g	Sojasauce
100 g	Koriander
100 g	Basilikum
100 g	Thai-Basilikum
1 dl	Olivenöl
25 g	Sesamöl geröstet

Thai-Basilikum ...

... sieht ähnlich aus wie sein bekannter Verwandter aus der mediterranen Küche. Er besitzt allerdings eine leicht minzige Geschmacksnote und etwas längere, schmalere, rötlich gefärbte Blätter.

Zubereitung

Vor-/Zubereitung: 30 Minuten

Knoblauch und Ingwer schälen, grob zerkleinern. Pinienkerne goldbraun rösten. Kräuter zupfen, mit den restlichen Zutaten in einen Mixbecher geben und bis zur gewünschten Konsistenz mixen. Das Pesto eignet sich hervorragend zum Würzen von vielen warmen und kalten asiatischen Gerichten.