

Koriander - Chutney

2 Bund	Koriander
½	grüne Peperoni
1	Zitrone (Saft)
...	Salz

Den Koriander waschen. Die Blätter von den Stielen zupfen und trocknen. Die Peperoni vierteln und die Samen und Innenwände entfernen, dann in grobe Stücke schneiden.

Koriander, Peperoni mit dem Zitronensaft mischen und im Cutter fein pürieren. Mit Salz abschmecken.

Minz - Sauce

2 Bund	Minze
300 g	Joghurt
½ TL	Kreuzkümmelpulver
½ TL	Garam Masala
...	Salz

Die Minzeblätter von den Stielen zupfen, waschen und trocknen. Dann im Cutter feinhacken.

In einem Schüsselchen mit dem Joghurt und den Gewürzen vermischen und kühl stellen.

Scharfes Chutney

2	Zwiebeln
4	Knoblauchzehen, zerdrückt
6 cm	Ingwer, gerieben
2	Chilischoten
200 g	Tomaten (frisch oder Dose)
3 EL	Essig

Die Zwiebeln schälen und grob hacken. Die Chilischoten halbieren, dann die Samen und die Innenwände herauskratzen. Die Tomaten schälen und entkernen.

Im Mixer zu einer Paste pürieren. Mit den Dosentomaten und dem Essig vermischen und kühl stellen.

Anmerkung: Fügen Sie 1 EL Tomatenpüree bei. So wird die Paste wunderschön rot.

Safran - Joghurt

200 g	Joghurt
1 Briefchen	Safran
1 Prise	Zucker
...	Salz

Alle Zutaten gut vermischen. Kühl stellen.