



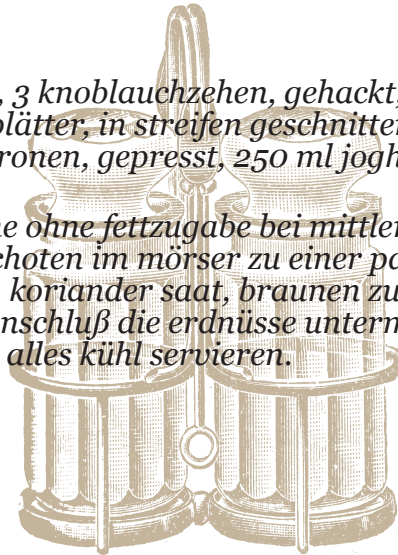
enjoy

“minz chutney”

6 portionen

60 g ungesalzene erdnüsse, 3 knoblauchzehen, gehackt, 1 grüne chili schote gehackt, 20 g frische minzblätter, in streifen geschnitten, 2 teel. koriander saat, 1 essl. brauner zucker. 2 zitronen, gepresst, 250 ml joghurt.

die erdnüsse in einer pfanne ohne fettzugabe bei mittlerer hitze rösten. knoblauchzehen und chilischoten im mörser zu einer paste verarbeiten. nacheinander minzblätter, koriander saat, braunen zucker und zitronensaft unter die paste geben. im anschluß die erdnüsse untermischen. den joghurt mit der minzpaste vermischen. alles kühl servieren.



nooij
bar.restaurant
hoffeldstrasse 37
40235 düsseldorf
fon 0211.6986689
enjoy@nooij.de
www.nooij.de

nooij