

## Ingwer-Knoblauch-Paste

In ganz vielen indischen Gerichten wird teelöffelweise Ingwer-Knoblauch-Paste verwendet, ein Grundgewürz sozusagen.

Die Zubereitung ist natürlich einfach, um nicht für jedes indische Gericht ein paar Gramm aufzubereiten, rüste ich jeweils je etwa 100 g Knoblauch und Ingwer und fülle die Menge in kleine Eiswürfelbehälter - und ab ins Gefrierfach.

Ingwer	100	g
Knoblauch	100	g
Wasser		

Die gerüsteten Knoblauchzehen und Ingwerwurzeln grob zerkleinern und mit entsprechend Wasser im Mixer zu einer glatten Masse pürieren.