

GRÜNE CHILISAUCE

3,5 DL

Backblech
Backpapier
Küchenmaschine

ZUTATEN

- 3 Chilischoten, lang, mild z. B. Jalapeños, gewaschen
- 3 Frühlingszwiebeln, gewaschen, Wurzelende entfernt, grob gehackt
- 1 El Koriander, gezupft
- 1 Knoblauchzehe, klein
- 1,2 dl Sauerrahm
- 4 El Mayonnaise
- 1 Bio Limette, Saft und Abrieb
- Wenig Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 250°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Jalapeños halbieren, entkernen und mit der Schnittfläche auf das Backpapier legen. Grillen bis die Haut stellenweise schwarze Blasen wirft. Aus dem Backofen nehmen, mit einem nassen, kalten Küchentuch abdecken und 10 Minuten auskühlen lassen. Die Haut lässt sich leicht abziehen. Die Frühlingszwiebeln, den Koriander und den Knoblauch in der Küchenmaschine zu einer groben Paste verarbeiten. Die restlichen Zutaten hinzugeben und zu einer homogenen Masse mixen. Wenn die Masse zu dick ist, etwas Wasser hinzufügen. Die Sauce abschmecken. Die Sauce in ein verschliessbares Gefäss füllen und kühl aufbewahren. Sofortiger Verbrauch wird aufgrund des Sauerrahms empfohlen.

Rezept von Marion Michels, Marvin Lange

