

Tandoori-Gewürz-Paste

2 TL Kreuzkümmel	2 TL Koriander-Samen	0,5 TL Zimt,
1 TL Gewürznelken-Pulver	1 TL Chili	1 TL Ingwer,
1 TL Kurkuma	Planzen-Öl	

Die Zutaten - bis auf das Öl - rösten bis sie duften.

Abkühlen lassen, mit 1 TL Salz und roter Lebensmittel-Farbe mischen, fein zermahlen.

Mit etwas Öl zu einer Paste rühren; evt. 1 zerdrückte Knoblauchzehe unterrühren.

NN am 10. Juli 2022