CHILI-KORIANDER-SENF

Zubereitungszeit: ca. 10 min

Schwierigkeit: leicht

ZUTATEN (FÜR 1 GLAS)

1	Chili
0,25	Bund Koriander
2	Bio-Limetten
1	Glas Dijon Senf

ZUBEREITUNG

1. Chili waschen, der Länge nach halbieren und Kerngehäuse entfernen. Fruchtfleisch fein hacken. Koriander waschen, Blätter fein hacken.

2. Limetten heiß waschen, die Schale abreiben. Anschließend Schälen, Limettenfilets auslösen. Dijon Senf mit Chili, Koriander, Limettenabrieb und -filets in einen Mörser geben und ca. 2 Minuten vermengen.

Fertig!