

Ingwer-Tahin-Paste

DIREKT
VOM
FELD

Zutaten

3 EL	Tahin (Sesammus)
3-4 cm	Frischen Ingwer
1	Bio-Zitrone
2	Knoblauchzehen
1 EL	Sojasauce
4 EL	Natives Olivenöl
1 TL	Himalaya-Salz und Schwarzen Urwaldpfeffer
1 TL	Kreuzkümmel



Zubereitung



Ingwer schälen und klein würfeln, die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Den Ingwer, Zitronenabrieb und -saft, Knoblauchzehen, Tahin und Sojasauce in einen Mixer geben. Die Zutaten fein pürieren und Olivenöl hinzugeben bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit **Himalaya-Salz**, **schwarzem Urwaldpfeffer** und **Kreuzkümmel** abschmecken.

Die fertige Paste hält sich einige Tage im Kühlschrank und kann daher wunderbar auf Vorrat vorbereitet werden.

