



■ GEWÜRZMANUFAKTUR ■

Thai Masala Soße

500g Tomaten
2 große Zwiebeln
50g Ingwer
4 Knoblauchzehen
5 rote Chilischoten
50g Koriandergrün
1 EL Paprika edelsüß
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 EL Zimt
1 EL Pfeffer, gemahlen
½ TL Kurkuma
2 Zitronen
1 EL Salz
1 TL Zucker
3 EL Olivenöl

Mayonnaise

Tomaten entkernen und kleinschneiden. Zwiebel, Ingwer und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Koriandergrün fein schneiden. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren.

Mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken. Mayonnaise selber machen oder gute Mayonnaise kaufen und unter die Masse heben.

Cajun Soße

1 Bund Basilikum
6 Knoblauchzehen
4 TL Thymian
200g Sellerie
100g rote Paprikaflocken oder 2 frische Paprika
3 rote Chilischote
2 große Zwiebeln

2 EL Pfeffer, gemahlen
2 EL Paprika, edelsüß
1 TL Chili, gemahlen
1 Zitrone
1 EL Salz
1 TL Zucker
Olivenöl

Alle Zutaten zerkleinern und in einem Mixer nicht zu fein pürieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Bei Bedarf mit passierten Tomaten verlängern.

Soßen passen gut zu gegrilltem und als Toppin für Salate!