Geröstete Paste
Nam Prik Pao

Geröstete Paste heißt auf Thailändisch »Nam Prik Pao«. Diese Paste ist eine vielseitige Zutat in der thailändischen Küche und wird oft in verschiedenen Gerichten verwendet, um ihnen eine süß-würzige und leicht rauchige Note zu verleihen.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

12 Chilischote(n) getrocknet
1 Zwiebel(n) rot
3 Zehen(n) Knoblauch
2 TL Garnelenpaste
2 EL Fischsauce
2 TL Öl

Vorbereitung

Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und hacken.

Zubereitung

Den Chili, Knoblauch und die Zwiebeln in eine Aluminiumfolie gut einpacken und direkt auf den Grillrost legen. Auf jeder Seite ca. 4 Minuten anschmoren lassen, anschießend die Garnelenpaste hinzufügen. In einer Pfanne das Öl gut erhitzen, die gekochte Paste aus der Folie nehmen und in der Pfanne braun rösten. Zuletzt gießt man die Fischsauce daran und verrührt alles gut. Eventuell kann man mit Zucker sparsam nachschmecken.

© 2026 coquina.de