



## Kokosnuss-Chutney mit Curryblättern

100g Kokosraspel oder frische Kokosnuss  
1 kleine grüne Chili, fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
ca. 2 cm frische Ingwerwurzel  
2-4 ganze Curryblätter, Stiel entfernen  
150 ml Kokosmilch aus der Dose  
Zitronensaft nach Belieben, Salz.

Alle Zutaten im Mixer fein mixen. Konsistenz mit Kokosmilch bzw. Kokosraspel regulieren. Das Chutney sollte nicht zu flüssig sein. Evtl. vor dem Servieren kühlen. Passt zu Linsengerichten (Dhal), ist aber auch lecker als Brotaufstrich.