

# Walnuss-Chutney

by Andreas - Mittwoch, Februar 02, 2011

<http://mundgericht.de/index.php/walnuss-chutney/>

Die indische Küche ist überreich an Chutneys. Am bekanntesten ist das Mango-Chutney. Hier einmal ein Walnuss-Chutney.

**50 gr. Walnüsse**

**200 ml Joghurt**

**1 Knoblauchzehe**

**2 EL gehackter Koriander**

**1 Msp. (Messerspitze) Chilipulver**

**Salz**

Die Hälfte der Walnüsse in einem Mixer oder einem Mörser zu einem Mehl zerkleinern. Den Rest der Nüsse fein hacken. Den Joghurt mit einer Gabel aufschlagen und alle Zutaten dazu geben. Egal ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch passt zu allen indischen Hauptspeisen.