



Anmeldung für alle Termine unter 0451/4082308 des Nachbarschaftsbüro Vorwerk-Falkenfeld

(Außerhalb der Öffnungszeiten bitte auf Anrufbeantworter sprechen, wir rufen zurück)

Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld /Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

Buslinie 1 (Peenestieg vor der Tür), Linien 3, 8, 10, Haltestelle Bogenstraße, P am Haus

Weitere Termine immer auf www.gemeinsamtafeln.com / Kochen ohne Grenzen

Kokos... ein Chutney

Zutaten für 4 Portionen

60 Gramm Kokosraspeln, 60 Gramm Kirschtomaten, 40 Gramm rote Zwiebeln, 10 Curry-Blätter (Asia Geschäft), 40 Milliliter Limettensaft (ca. 2 Limetten), Salz, Pfeffer, 1 Messerspitze Chili-Pulver

Zubereitung

- Kokosraspel in 200 Milliliter warmem Wasser 30 Minuten einweichen
- In einem Sieb abtropfen lassen und leicht ausdrücken
- Tomaten waschen, fein würfeln und mit den Kokosraspeln in einer Schüssel mischen
- Zwiebel fein würfeln und zugeben
- Curryblätter sehr fein schneiden und mit Limettensaft untermischen
- Alles mit den Händen kräftig durchkneten und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken

