



Idlis mit Kokos-Minz-Chutney

Idlis

Den Teig wie auf der Packung beschrieben zubereiten.

Wer keine Idlifrom hat, kann die Klößchen aus in feuerfesten Schälchen in einem mit wenig Wasser gefüllten Topf dämpfen. Dabei darf das Wasser nicht in die Schälchen laufen.

Kokos-Minz-Chutney

Zutaten:

Eine Handvoll frischer Pfefferminzblätter

½ Hand voll geraspelte Kokosnus

Salz

½ Handvoll Linsen

je nach Geschmack grüne Chilischoten

Kokosnus in ca. 50 ml Wasser ca. 30 Minuten einweichen.

Alle Zutaten in einem Mixer pürieren.