

Pikante Erdnussauce

Zutaten für 6 Personen

Zubereitungszeit 10 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

2 Knoblauchzehen
200 g Erdnüsse
2 EL Rohrzucker oder
Kokosblütenzucker
3 EL Helle Sojasoße
200 ml Kokosmilch
3 EL Erdnussöl
½ TL Chili Würzöl
2 Prise Pfeffer
½ TL Salz
Saft einer halben Zitrone



Zubereitung

Die Erdnüsse in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten. Knoblauchzehen schälen, grob hacken und eine Minute mitbraten lassen. Erdnüsse und Knoblauch zusammen mit den übrigen Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab je nach Belieben mehr oder weniger fein pürieren. Passt zu asiatischen Gemüsepfannen, zu Hähnchenspießen und Grillgemüse.