




Erdnussauce



 für 4 Personen

 ca. 20 Min.

 vegetarisch

Zutaten

- 1 EL **Erdnussöl**
- 2 **Schalotten**, fein gehackt
- Knoblauchzehe**, gepresst
- 2 dl **Kokosmilch**

- 80 g **gesalzene Erdnüsse**, gemahlen
- 1.5 EL **helle (light) Sojasauce**
- 1 EL **Tamarindenpaste** (siehe Tipp)
- 1 EL **Rohzucker**
- 1.5 **kleine rote Chilis/Peperoncini**, entkernt, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Öl warm werden lassen. Schalotten und Knoblauch andämpfen, Kokosmilch dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren.

2. Erdnüsse und alle Zutaten bis und mit Chilis begeben. Sauce ca. 10 Min. köcheln.

Service

Tipp:

Tamarindenpaste wird aus den braunen Schoten des Tamarindenbaumes hergestellt und ist in asiatischen Spezialitätenläden erhältlich.

Passt zu:

Poulet-Satay, Schweinskoteletts, geschnetzelterm Kalbfleisch.

Nährwert pro Person

22 g Fett
7 g Eiweiss
9 g Kohlenhydrate
1081 kJ (258 kcal)