

Rezept: Erdnussauce

Das brauchts

- 30g Erdnussöl
- 4Stk Schalotten
- 1Stk Knoblauchzehe
- 40g trockener Weisswein
- 5dl Kokosnussmilch
- 200g gesalzene Erdnüsse
- 40g Sojasauce hell
- 30g Tamarindenpaste
- 50g Rohrzucker
- 1 kleine Chili rot
- 1Stk Limette
- Salz
- Pfeffer



Und so wird's gemacht

Schalotten fein hacken und Knoblauchzehe Pressen. Das Erdnussöl in einer Pfanne warm werden lassen, die Schalotten darin dünsten, nach einigen Minuten den Knoblauch zugeben und mit dem Weisswein ablöschen und einreduzieren lassen. Die restlichen Zutaten alle begeben und für 15min köcheln lassen. Zum Schluss die Sauce pürieren und mit Salz, Limettensaft und Pfeffer abschmecken.

Gut zu wissen

Passt zu unseren KADI Frühlingsrollen, unter www.kadi.ch/produkte/fruehlingsrollen findest du unsere Frühlingsrollen.