Rezept

Chili-Dip mit Garnelenpaste (Nam Prik Kapi)

Ein Rezept von Chili-Dip mit Garnelenpaste (Nam Prik Kapi), am 28.04.2024

Zutaten

- **15** Vogelaugenchilis
- **1 EL** Garnelenpaste
- **1 TL** Palmzucker
- **2 EL** Fischsauce
- **7** kleine Knoblauchzehen
- **10** erbsengroße grüne Thai-Auberginen
- **2 EL** Limettensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal

Zubereitung

1. Die Chilis waschen und putzen, den Knoblauch schälen und beides mit der Garnelenpaste in einem großen Mörser stampfen. Die Thai-Auberginen waschen, vom Stiel zupfen und zur Chili-Knoblauch-Mischung geben, nochmals stampfen, bis die Auberginen aufgebrochen sind.

2. Palmzucker, Limettensaft und Fischsauce zugeben, alles mit dem Stößel im Mörser reiben, dabei gut vermischen, jetzt nicht mehr stampfen. Wenn die Masse zu trocken ist, 1 EL sehr heißes Wasser unterrühren. Den Dip zu rohem, gekochtem und gebratenem Gemüse und Reis reichen. Auch kleine gebratene Salzwasserfische (z. B. Makrelen) schmecken dazu.