Rezept

Chili-Knoblauch-Dip für Fisch und Meeresfrüchte vom Grill (Nam Prik Glüa)

Ein Rezept von Chili-Knoblauch-Dip für Fisch und Meeresfrüchte vom Grill (Nam Prik Glüa), am 29.04.2024

Zutaten

10	kleine Knoblauchzehen
1 EL	Limettensaft
1 TL	Zucker
25	Vogelaugenchilis
1 EL	Fischsauce
1/2 Bund	Koriandergrün

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen, die Vogelaugenchilis waschen und putzen. Knoblauch und Chilis im Mörser gut stampfen. Den Limettensaft zugeben, dann die Fischsauce und den Zucker einrühren und alle Zutaten gut vermischen. In ein Schälchen umfüllen.

2. Den Koriander waschen und trocken schütteln. 10-15 Blättchen abzupfen und auf den Dip streuen.