Rezept

Erdnuss-Buttercreme

Ein Rezept von Erdnuss-Buttercreme, am 29.04.2024

Zutaten

	1/2 rote Paprikaschote
100 g	Pinienkerne
5 EL	Limettensaft
2 EL	Chili-Chicken-Sauce (süßscharfe Asia-Würzsauce, aus dem Supermarkt oder Asialaden)
3 EL	Erdnussbutter (aus dem Glas)
3 EL	Orangensaft
2 EL	Sojasauce
	Salz
	Sambal oelek

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas von 300 ml Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Paprikaschote putzen, waschen und grob würfeln. Paprikawürfel mit Erdnussbutter, Pinienkernen, Orangensaft, Limettensaft, Soja- und Chili-Chicken-Sauce im elektrischen Zerkleinerer (oder im Mixer) fein pürieren.

2. Erdnussbuttercreme in eine Schüssel füllen, mit Salz und nach Geschmack 1-2 TL Sambal oelek kräftig abschmecken.

3. Schmeckt besonders gut zu getoastetem Weißbrot, Fladenbrot, knusprigen Reis-Crackern und Krupuk.