

## Rezept

# Erdnuss-Sauce

Ein Rezept von Erdnuss-Sauce, am 24.04.2024

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>1 Stück</b> frischer Ingwer (ca. 5 cm) | <b>1</b> Zwiebel                         |
| <b>2 EL</b> Olivenöl                      | <b>70 g</b> Erdnussmus (aus dem Glas)    |
| <b>200 ml</b> Gemüsebrühe (Instant)       | <b>1 TL</b> Speisestärke                 |
| <b>2 EL</b> Zitronensaft                  | <b>1 EL</b> Honig                        |
| <b>1 TL</b> Sambal Oelek                  | Salz                                     |
| Pfeffer                                   | <b>1 EL</b> Erdnusskerne (nach Belieben) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

## Zubereitung

1. Den Ingwer und die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Ingwer darin bei mittlerer Hitze in 3-4 Min. glasig anschwitzen.

---

2. Das Erdnussmus dazugeben und schmelzen lassen. Die Brühe mit der Speisestärke verrühren und zu der Erdnussmischung in die Pfanne gießen. Alles aufkochen und 2-3 Min. kochen lassen.

---

3. Zitronensaft, Honig und Sambal Oelek hinzufügen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Erdnusskerne nach Belieben grob hacken und vor dem Servieren darüberstreuen.