Rezept

Erdnuss-Sauce

Ein Rezept von Erdnuss-Sauce, am 12.10.2024

Zutaten

1 Stück	frischer Ingwer (ca. 5 cm)
2 EL	Olivenöl
200 ml	Gemüsebrühe (Instant)
2 EL	Zitronensaft
1 TL	Sambal Oelek
	Pfeffer
1	Zwiebel
70 g	Erdnussmus (aus dem Glas)
1 TL	Speisestärke
1 EL	Honig
	Salz
1 EL	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.