

Rezept

## Chili-Dip mit Garnelenpaste (Nam Prik Kapi)

Ein Rezept von Chili-Dip mit Garnelenpaste (Nam Prik Kapi), am 12.09.2024

### Zutaten

<b>15</b> Vogelaugenchilis	<b>7</b> kleine Knoblauchzehen
<b>1 EL</b> Garnelenpaste	<b>10</b> erbsengroße grüne Thai-Auberginen
<b>1 TL</b> Palmzucker	<b>2 EL</b> Limettensaft
<b>2 EL</b> Fischsauce	

### 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 untermischen. Den Dip zu rohem, gekochtem und gebratenem Gemüse und Reis reichen. Auch kleine gebratene Salzwasserfische (z. B. Makrelen) schmecken dazu.