

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 01.03.2024

## Zutaten

<b>10</b> kleine Knoblauchzehen	<b>25</b> Vogelaugenchilis
<b>1 EL</b> Limettensaft	<b>1 EL</b> Fischsauce
<b>1 TL</b> Zucker	<b>1/2 Bund</b> 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.