

Rezept

# ChilisaUCE

Ein Rezept von ChilisaUCE, am 21.07.2024

## Zutaten

- |                                   |                             |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| <b>5</b> kleine rote Chilischoten | <b>1</b> Thai-Schalotte     |
| <b>1</b> Frühlingszwiebel         | <b>2 EL</b> Fischsauce      |
| <b>1 EL</b> Zitronensaft          | $\frac{1}{3}$ TL Palmzucker |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 20 kcal

## Zubereitung

1. Die Chilischoten waschen, putzen und fein hacken. Wer es nicht allzu scharf liebt, entfernt dabei die Samen teilweise oder vollständig.

---

2. Die Schalotte schälen und hacken. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und klein schneiden. Beides zusammen mit den Chilischoten in den Mörser geben und fein zerstampfen.

---

3. Fischsauce und Zitronensaft unter die Paste rühren und die Sauce mit Zucker abschmecken. Die Sauce zum Servieren in ein (Bananenblatt-)Schälchen füllen.