

Rezept

Erdnuss-Curry-Sauce

Ein Rezept von Erdnuss-Curry-Sauce, am 18.12.2025

Zutaten

1	Zwiebel	1	Knoblauchzehe
1 EL	Öl	1 EL	rote Currypaste (aus dem Asienladen)
1 EL	Honig	100 g	Erdnusscreme (Asienladen)
200 ml	Kokosmilch (aus der Dose)	200 ml	Brühe (Instant)
	Zitronensaft	2 EL	süße Chilisauce (Asienladen)
	Salz		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel, den Knoblauch und die Currypaste mit dem Honig darin ca. 3 Min. anbraten.
2. Erdnusscreme, Kokosmilch, Brühe und Zitronensaft dazugeben, einmal aufkochen und ca. 5 Min. leise kochen lassen. Die Chilisauce unterrühren und die Sauce mit Salz, Honig und Zitronensaft abschmecken.