

## Rezept

# Erdnuss-Curry-Sauce

Ein Rezept von Erdnuss-Curry-Sauce, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1 EL</b> Öl	<b>1 EL</b> rote Curtypaste (aus dem Asienladen)
<b>1 EL</b> Honig	<b>100 g</b> Erdnusscreme (Asienladen)
<b>200 ml</b> Kokosmilch (aus der Dose)	<b>200 ml</b> Brühe (Instant)
Zitronensaft	<b>2 EL</b> 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 Curtypaste 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.