

Rezept

Erdnusssauce

Ein Rezept von Erdnusssauce, am 18.06.2026

Zutaten

400 ml ungesüßte Kokosmilch

2-3 EL Sonnenblumenöl

Gewürze

2 EL milde Currypaste (fertig gekauft)

Salz

150 g Erdnusscreme mit Stücken (fertig aus dem Glas)

3 EL Reissessig oder Apfelessig

2 EL Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. 2-3 EL Öl in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen.
2. 2 EL Currypaste einrühren und kurz anbraten.
3. Dann die 400 ml Dose Kokosmilch dazugießen, gut untermischen und 1-2 Minuten sanft kochen lassen.
4. Die Erdnusscreme einrühren, mit Zucker, Salz und Essig würzen.
5. Noch 5-10 Minuten weiterköcheln, bis die Erdnusssauce schön sämig ist. Nochmals abschmecken.