

Rezept

Kokos-Limetten-Dressing

Ein Rezept von Kokos-Limetten-Dressing, am 19.04.2024

Zutaten

15 g frischer Ingwer	1 rote Chilischote
1 Bio-Limette	1 Limettenblatt
$\frac{1}{2}$ Bund Koriandergrün	2 TL Fischsauce
2 TL Zucker	150 ml dickliche Kokoscreme

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Den Ingwer schälen und sehr fein würfeln. Die Chilischote längs halbieren, putzen, waschen und sehr fein würfeln. Die Limette heiß waschen und trocken reiben. 2 TL Schale abreiben und 1 EL Saft auspressen.

2. Das Limettenblatt waschen und trocken tupfen. Den Stiel und die harte Blattader entfernen, das Blatt in haarfeine Streifen schneiden, die Steifen hacken. Das Koriandergrün waschen und trocken tupfen. Einige Blättchen beiseitelegen, den Rest und die zarten Stängel hacken.

3. Die Fischsauce mit dem Zucker verrühren, bis er sich gelöst hat. Die Kokoscreme mit Fischsauce und Limettensaft mischen. Ingwer, Chili, Limettenschale, gehacktes Limettenblatt und Koriandergrün untermischen. Mit den beiseitegelegten Korianderblättchen bestreuen.