

Rezept

Kokossauce

Ein Rezept von Kokossauce, am 28.04.2025

Zutaten

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
25 g milchfreie Margarine	1 Dose Kokosdrink (400 ml)
1 frischer Ingwer	1 TL gemahlene Kurkuma
walnussgroßes Stück	1/2 Zimtstange
	Pfeffer
Jodsalz	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3-4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. In einer Pfanne die Margarine erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Kokosdrink angießen und kräftig aufkochen.

2. Den Ingwer schälen, fein reiben und mit Kurkuma und der Zimtstange zur Sauce geben. Diese mit Pfeffer und Jodsalz abschmecken. Zimtstange vor dem Servieren entfernen. Die Sauce passt gut zu Paprika, Zucchini, Geflügel und Fisch.