

Rezept

# Scharfe Tahin-Sauce

Ein Rezept von Scharfe Tahin-Sauce, am 23.04.2024

## Zutaten

2 Bio-Zitronen	250 g Tahin (Sesampaste)
2 Knoblauchzehen	½ Bund Koriandergrün
1 kleine rote Chilischote	50 g Pinienkerne
1 EL Olivenöl	Meersalz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**  
Ca. 490 kcal, 40 g F, 13 g EW, 18 g KH

## Zubereitung

1. Eine Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Dann beide Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Tahin, 125 ml Wasser, Zitronenschale und -saft in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab zu einer cremigen Masse mixen.
2. Knoblauch schälen, fein hacken. Koriander abbrausen, trocken schütteln. Die Blättchen von den Stängeln zupfen und klein schneiden. Die Chilischote waschen, halbieren, Stielansatz, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Die Chilihälften klein schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei kleiner bis mittlerer Hitze unter Rühren goldbraun rösten und herausnehmen.
3. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin kurz anbraten - er darf nicht stark bräunen, sonst schmeckt er bitter! Koriander und Chili dazugeben und ganz kurz mit anbraten. Die Tahin-Mischung hinzufügen und erwärmen. Die Sauce mit etwas Meersalz abschmecken und die Pinienkerne unterrühren.