

Rezept

## Scharfer Dip für gegrillten Tintenfisch (Nam Jim Pla Mük)

Ein Rezept von Scharfer Dip für gegrillten Tintenfisch (Nam Jim Pla Mük), am 29.06.2026

### Zutaten

<b>10</b> Knoblauchzehen	<b>20</b> Vogelaugenchilis
<b>1 Bund</b> Koriandergrün	<b>5 EL</b> Reisessig
<b>2 EL</b> Fischsauce	<b>1/2 TL</b> Zucker

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

### Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen, die Chilis waschen und putzen, den Koriander ebenfalls waschen und trocken schütteln. Alle Zutaten klein schneiden, in den Mixer geben und sehr fein hacken.

---

2. Den Reisessig, die Fischsauce und den Zucker dazugeben und alles nochmals durchmischen. Den Dip in Schälchen umfüllen und servieren.