

Rezept

# Thailändische Knoblauchsauce

Ein Rezept von Thailändische Knoblauchsauce, am 07.08.2024

## Zutaten

- |                                    |                                       |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>5</b> kleine grüne Chilischoten | <b>3</b> Knoblauchzehen               |
| <b>1</b> Thai-Schalotte            | <b>1</b> Stängel Koriander mit Wurzel |
| ½ TL Palmzucker                    | <b>2 EL</b> helle Sojasauce           |
| <b>1 EL</b> Zitronensaft           | <b>1 Prise</b> Salz                   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 15 kcal

## Zubereitung

1. Die Chilischoten waschen, putzen und fein hacken. Wer es nicht allzu scharf liebt, entfernt dabei die Samen teilweise oder vollständig.

---

2. Knoblauchzehen und die Schalotte schälen und hacken. Den Koriander waschen, einige Blättchen abschneiden und für die Dekoration beiseite legen. Wurzel, Stiele und übrige Blätter hacken.

---

3. Chilischoten, Knoblauch, Schalotten und Koriander in den Mörser geben, mit dem Zucker fein zerstampfen.

---

4. Die Paste mit Sojasauce, Zitronensaft und Salz verrühren und zum Servieren in ein (Bananenblatt-)Schälchen füllen. Die restlichen Korianderblättchen grob hacken und darüber streuen.