

Rezept

Teriyaki-Erdnuss-Sauce

Ein Rezept von Teriyaki-Erdnuss-Sauce, am 20.12.2025

Zutaten

100 g	Erdnusskerne (geröstet und gesalzen)	2	Limetten
160 ml	Teriyakisauce	2 EL	Honig
2 TL	Chiliflocken		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 200 kcal, 13 g F, 7 g EW, 13 g KH

Zubereitung

1. Erdnüsse hacken. Dann in ein feines Sieb geben, unter fließendem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Limetten auspressen.
2. Erdnüsse, Teriyaki-Sauce, Honig und Chiliflocken in eine Stielkasserolle geben und bei mittlerer Hitze aufkochen. Den Limettensaft einrühren, die Sauce vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Passt zu gegrillten oder gebratenen Fleisch- und Gemüsespießen.