

Rezept

Teriyaki-Erdnuss-Sauce

Ein Rezept von Teriyaki-Erdnuss-Sauce, am 19.04.2024

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.