

Erdnuß - Sauce

Zutaten für: 12 Portionen

150	Gramm	Erdnüsse, ungesalzen
1		Zwiebel
1	Essl.	Reines Sonnenblumenöl
1		Knoblauchzehe
2	Teel.	Ingwer, frisch gerieben
1/2	Teel.	Chilipulver
2	Teel.	Curry
1	Teel.	Kreuzkümmel, gemahlen
1	Dose	(165 ml) Kokosmilch
3	Essl.	Zucker, braun
1/2		Zitrone

Anleitung:

Zubereitungszeit: 10 Min.

1. Erdnüsse in einem Blitzhacker fein zerkleinern.
2. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. In einer beschichteten Pfanne Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen, die Zwiebel darin andünsten.
4. Knoblauchzehe schälen, durchpressen und zugeben. Die gehackten Erdnüsse mit Ingwer, Chilipulver, Curry und Kreuzkümmel zugeben.
5. Kokosmilch zufügen, Zucker darüber streuen.
6. Zitrone auspressen und Sauce mit dem Saft würzen und abschmecken. Evtl. im Mixer pürieren.

Tipp: Servieren Sie die Sauce als zu Nudelgerichten oder als Dip zu Chicken Wings oder Putenspieße.