

## Erdnuss - Sauce

3 TL Erdnussöl  
1 kleine Zwiebel, feingehackt  
2 gepresste Knoblauchzehen  
2 TL frisch geriebener Ingwer  
2 TL gemahlener Kreuzkümmel  
1 TL rote Currypaste  
375 ml Kokosmilch  
80 g Erdnüsse, fein gehackt  
2 EL brauner Zucker  
Spritzer Zitronensaft

Erdnussöl erhitzen. Zwiebel zugeben und 3 Minuten dünsten. Knoblauch, Ingwer, Kümmel und Currypaste unterrühren, 1 Minute andünsten. Kokosmilch, Erdnüsse und Zucker zugeben. Sauce auf mittlerer Stufe 5 Minuten einkochen lassen. Der Sauce nach Geschmack noch Zitronensaft zugeben und heiß servieren.