

# Erdnuss-Soße



PORTIONEN

4



DAUER

20 Min.



SCHWIERIGKEIT

Leicht

## ZUTATEN

175 g	Erdnüsse, geröstet und gesalzen
1	Zwiebel
2 cm	Ingwer, fein geraffelt
ca. 2 EL	Wasser
1 EL	Sojasoße
500 ml	Wasser
1 EL	Gemüsebrühpulver
200 ml	Kokosmilch
2 Zehen	Knoblauch
1 EL	Kokosöl
1/2 TL	Kurkuma
1/2 TL	Paprika
1 Prise	Cayennepfeffer
1 EL	Honig
3 Tropfen	ätherisches Öl Lemongras



## BESCHREIBUNG

Dies ist eine vollmundige Soße mit Erdnuss-Stückchen, die durch das Lemongras ihren Pfiff bekommt! Sie passt z. B. sehr gut zu Reis oder Reismudeln, Chinakohl und Möhren, aber natürlich auch zu vielen anderen Gerichten.

## ZUBEREITUNG

1. Geröstete und gesalzene Erdnüsse klein mahlen.
2. Zwiebel und Ingwer fein schneiden und mit etwas Wasser und Sojasoße ca. 5 Minuten dünsten.
3. Dann 500 ml Wasser, Gemüsebrühpulver und Kokosmilch zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
4. Knoblauch hineinpressen, Kokosöl dazugeben und Erdnusscreme darin auflösen.
5. Mit den Gewürzen und Honig und abschmecken, erst ganz zum Schluss das Lemongras-Öl zugeben und gut unterrühren.