

# Sambal Kacang

Erdnusssauce



Portionen

4

Zutaten:

Zubereitung:

4,0		<b>Chilis rot</b>	halbieren, Kerne und Stielansätze entfernen und sehr fein würfeln.
2,0		<b>Knoblauchzehen</b>	abziehen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
2,0	EL	<b>Rapsöl</b>	in einer Pfanne erwärmen und die Chilis und den Knoblauch 1-2 Minuten anschwitzen.
100,0	g	<b>Erdnüsse, gesalzen</b>	mit der Chilimasse in einem Multizerkleinerer fein mahlen. Die Masse mit
150,0	ml	<b>Wasser,</b>	
1,0	EL	<b>Palmzucker</b>	sowie
0,5	TL	<b>Limettensaft</b>	in einem Topf zum Kochen bringen und abschmecken.

Anrichten: