

Scharfe Erdnusscreme bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Erdnüsse, gesalzen, nach Geschmack ganze Chilischoten, etwas Öl, 2-3 Zehen Knoblauch.

Die Vorbereitungen:

Die Erdnüsse schon mal grob vorhacken, den Knoblauch schälen und grob hacken, den Chili grob hacken oder zerbröseln, wenn es getrockneter Chili ist.

Die Zubereitung:

Alles Zutaten zusammen in einen Mixer geben und zu einer nicht zu festen Creme verarbeiten.

Eventuell etwas Öl dazugeben, um die Konsistenz anzupassen.

Mit Öl bedeckt hält sich die Sauce recht lange im Kühlschrank (ein leeres Schraubglas eignet sich hervorragend zur Lagerung).

Die Sauce passt sehr gut zum Würzen vieler Speisen, besonders asiatischer oder südamerikanischer Gerichte. Aber auch ein "schnöder" deutscher Eintopf bekommt durch sie einen besonderen Pfiff.

Wer es scharf mag sollte die Sauce mal als Dip zu Gemüse oder Chips probieren, oder auch als Grillsauce.