# Erdnuss-Sauce

Intensives Erdnuss-Aroma, cremige Kokosnussmilch – dieser Erdnussdip (an dem ich zugegeben sehr lange gebastelt habe) katapultiert euch nach Asien. Das Beste: Ihr könnt das Pulver hervorragend auf Vorrat produzieren und so in nur wenigen Sekunden immer genau die Menge an Erdnusssauce anrühren, die ihr braucht. In meiner Vorratskammer werdet ihr jedenfalls immer ein großes Glas mit Erdnusssaucen-Pulver finden. Denn auch wenn es lange gedauert hat, über die Jahre den richtigen Mix zu finden, kann ich jetzt mit Sicherheit sagen: Das ist das perfekte Rezept!



Erdnuss-Sauce | Foto: Linda Katharina Klein
**Zutaten (6 Portionen):** 70 Gramm geröstete und gesalzene Erdnüsse | 50 Gramm brauner Zucker | 10 Gramm Paprikapulver | 7 Gramm milde Chiliflocken | 4 Gramm Salz | 2 Gramm Knoblauchpulver | 100 Milliliter Wasser | 75 Gramm Kokosmilch | 15 Milliliter Zitronensaft



Erdnuss-Sauce | Foto: Linda Katharina Klein
**Zubereitung (5 Minuten):** 1. Erdnüsse, Zucker, Paprikapulver, Chiliflocken, Salz und Knoblauchpulver miteinander vermengen und anschließend in einem Mörser oder einer Kaffeemühle sehr fein mahlen. 2. Jetzt könnt ihr das Pulver lagern oder direkt weiterverarbeiten, indem ihr es mit dem Wasser und der Kokosmilch mixt und mit frischen Zitronensaft abschmeckt.

Dazu passen hervorragend: Sommerrollen! Jetzt noch mehr vietnamesische Rezepte und weitere Dips und Saucen entdecken!

**Nährwerte/Stück:** 140 Kalorien | 8,6 Gramm Fett | 11,8 Gramm Kohlenhydrate | 3,6 Gramm Eiweiß