

# Erdnuss Sauce mit Kokosmilch

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu fernöstlichen Gerichten, "kinderleicht und schnell", passt zu Vielem

## Zutaten

- 8 El Bio Erdnussbutter
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 1 El Olivenöl
- 1 kleine Chilischote, fein gewürfelt
- 2 El Sojasauce
- 1 Limette, Saft hiervon
- 1 El brauner Rohrzucker
- 150 ml Kokosmilch

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Zwiebel - und Chiliwürfelwürfel in dem Olivenöl glasig anschwitzen und den braunen Zucker dazu geben; leicht karamellisieren lassen.

### Schritt2

Zunächst mit dem Limettensaft und Soja Sauce ablöschen, danach mit der Kokosmilch aufgießen.

### Schritt3

Die Pfanne zurück ziehen und mit dem Schneebesen die Erdnussbutter verrühren.

### Schritt4

Kurz einmal "aufstoßen" lassen; die Sauce sollte eine cremig - dickflüssige Konsistenz haben.

**Rezeptart:** Weiße Sossen **Tags:** kokosmilch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdnuss-sauce-mit-kokosmilch/>