

Salsa de mani

Erdnussauce

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Sauce
Peru

Vorbereitung
Kochzeit
Menge für

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
Zutaten			
1	12	Stück	gelbe Chilis
2	1.5	Esslöffel	Zucker
3	120	Gramm	geröstete Erdnüsse
4	200	Gramm	Frischkäse
5	8	Esslöffel	Kondensmilch
6	0.5	Tasse/n	Öl
7			Salz und Pfeffer

Anleitung Zubereitung

1	Die Kerne aus den gelben Chilis entfernen und 8 Minuten mit etwas Wasser und dem Zucker kochen.
2	Die Chilis mit den restlichen Zutaten in den Mixer geben. Öl allmählich begeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird.
3	Abschmecken mit Salz und Pfeffer.
4	Nach Belieben kann diese Sauce auch variiert werden: mit Tomate, Knoblauch, etwas gerösteten Zwiebeln, etc.