



Crunchy Erdnuss-Dip

⌚ Preparation time: 10 minutes
Cooking time: 0 minutes
Total time: 10 minutes

👤 Portions: 4

Zutaten (4 Dip-Portionen)

- 1 EL Erdnussöl
- Eine halbe rote Zwiebel
- 1 kleine Knoblauchzehe
- Eine halbe rote Chilischote
- 3 EL Erdnussbutter | ich bevorzuge "Crunchy", also mit Erdnuss-Stückchen
- 200 ml Kokosmilch
- 1 TL Agavendicksaft
- Saft von einer frischen Zitrone
- 1 EL rote Currypaste
- 1 TL Sojasoße
- 0,5-1 TL Salz | Menge ganz nach Geschmack
- evtl. ein paar Chilifäden zur Deko

Zubereitung (ca. 10-12 Minuten)

1. 1 EL Erdnussöl in einem Topf erhitzen. Die halbe Zwiebel und die Knoblauchzehe in ganz feine Würfelchen schneiden und im heißen Öl andünsten. 1 TL Agavendicksaft und 1 EL Rote Currypaste dazu geben und das Ganze etwa 3 Minuten anrösten.
2. 3 große EL Erdnussbutter, die Kokosmilch und die frisch gepresste Zitrone hinzufügen, gut rühren und die Masse mit Salz und etwas Sojasoße abschmecken. Die Hitze ein wenig reduzieren und den Erdnussdip 4-5 Minuten köcheln und eindicken lassen. Dabei noch eine halbe rote Chilischote ganz fein aufschneiden und untermischen.
3. Bei Bedarf ein klein wenig Wasser zugießen, sollte der Dip nicht flüssig genug sein. Der Dip ist nun fertig und kann bereit gestellt werden. Vor dem Servieren erwärme ich ihn nochmals kurz und gebe Chilifäden als Deko hinzu.