



## ERDNUSS-SAUCE

### **Zutaten für 4 Portionen:**

- 1 große Zwiebel, feinwürfelig geschnitten
- 1 EL Erdnussöl
- 1 EL Tomatenmark
- ¼ l Klare Gemüsesuppe
- 3 EL Erdnüsse, gesalzen
- 3 EL Erdnussbutter cremig oder crunchy
- Salz
- Pfeffer
- Chili nach Geschmack
- ½ TL Teriyaki Sauce
- 1 kl. Dose Kokosmilch, fettreduziert

### **Zubereitung:**

- Zwiebel in Erdnussöl glasig rösten.
- Tomatenmark dazu geben und kurz mitrösten.
- Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen.
- Erdnüsse und Erdnussbutter dazu geben, würzen und 10 Minuten dünsten.
- Mit Kokosmilch abrunden.

### **Tipp!**

Diese Erdnuss-Sauce passt sehr gut zu kurz gebratenem Fleisch und Fisch, aber auch vegetarisch zu gedünstetem Reis.