

Die beste Erdnusssauce (einfaches 3-Minuten Rezept)

Autor: Bianca Zapatka

Diese einfache vegane 3-Minuten Erdnusssauce ist einfach das Beste Rezept und kann als Dip-Sauce, Salat-Dressing, für Nudeln, knusprigen Tofu und viele andere asiatische Gerichte verwendet werden! Sie ist cremig, würzig, absolut köstlich und kann mit einfachen Zutaten schnell auf Vorrat zubereitet werden!



★★★★★ 4.97 von 160 Bewertungen



Zubereitungszeit

3 Min.



Gericht

Basics, Beilage, Dip, Dressing, Salat, Sauce, Vorspeise

Land & Region

Asiatisch, Indonesisch, Thailändisch



Portionen

4 Portionen



Zutaten

- 65 g cremige Erdnussbutter
- 2 EL Sojasauce oder Tamari (wenn glutenfrei)
- 2 EL Ahornsirup
- 1-2 EL Reisessig nach Geschmack
- 1 EL Sesamöl
- 1 große Zehe Knoblauch gepresst
- 1 TL frischer Ingwer gerieben
- 2 TL Sriracha oder Sambal Oelek nach Geschmack
- Saft von 1 Limette ca. 1-2 EL oder nach Geschmack
- etwas Wasser oder Kokosmilch optional bei Bedarf, bis zur gewünschten Konsistenz

Anleitungen

***Hinweis: Schau dir gerne das Rezept-Video oben im Beitrag an!**

- 1 Einfache alle Zutaten für die Erdnusssauce in ein Mixgefäß (oder in ein Glas oder eine Schüssel) geben und dann im **Mixer** oder mit dem **Pürierstab** cremig mixen (oder

verschlossen schütteln oder verrühren), bis eine glatte Sauce entsteht. Bei Bedarf etwas Wasser oder Kokosmilch zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. (Verwende wenig Wasser oder Kokosmilch, wenn du die Erdnuss-Sauce als Dip servierst oder mehr, wenn du sie als Salat-Dressing servierst).

- 2 Passt perfekt zu **Sommerrollen**, **Saté-Spießen**, oder einem **Thai-Nudelsalat**. Guten Appetit!EE

Die Nährwerte werden automatisch generiert und gelten nur als Richtwerte.



Hast du dieses Rezept ausprobiert?

Erwähne @biancazapatka oder benutze den Hashtag #biancazapatka!

Die beste Erdnusssauce (einfaches 3-Minuten Rezept) <https://biancazapatka.com/de/die-beste-erdnusssauce/>