



Erdnusssauce

vegetarisch / vegan

Zubereitung:

Erdnussbutter mit Honig oder Reissirup, Currypulver, Chilipulver und Brühe mischen und bei mittlerer Hitze aufkochen bis die Sauce schön cremig ist. Tip: Mit Reissirup anstelle von Honig ist dieses Rezept auch für Veganer geeignet. Schmeckt super zu Reis und Gemüse

Zutaten:

- 100 g** Erdnussbutter
- 1 EL** Honig/Reissirup
- 2 EL** Currypulver
- 1** Knoblauchzehe
- 160 ml** Gemüsebrühe
- Chilipulver

Zubereitungszeit:

15-20 Minuten

Das Team von Christina's wünscht viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!
Folgen Sie uns auf Facebook unter [@christinasabensberg](https://www.facebook.com/christinasabensberg) und verpassen Sie so keine Neuigkeiten