



Saté-Saucen-Rezept zum Selbermachen

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Peperoni Mix	2 St.
Knoblauchzehen	2 St.
Ingwer, frisch	25 g
Öl	1 EL
Erdnussbutter	4 EL
Kokosnussmilch	200 ml
Sojasauce	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, Schneebesen

1. Peperoni waschen, Kerne entfernen und fein hacken. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken.
2. In einem Topf Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Peperoni und Knoblauch darin ca. 1 Min. anbraten. Ingwer und Erdnussbutter hinzugeben und unter Rühren schmelzen lassen. In den Topf nach und nach Kokosmilch geben und cremig rühren.
3. Saté-Sauce mit Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken und zu Hühnerspießen oder Reis servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen [Ananas-Hähnchenspieße mit grüner Paprika](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	698 kcal
Kohlenhydrate	18 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	63 g