Erdnußpaste (scharf!)

Kategorien:	Buffets, Dips, Fingerfood, Snacks, Soßen, Vegetarisch, Vorspeisen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

1 kleine rote Chilischote
200 g cremige Erdnussbutter (aus dem Glas)
1 Stück frischer Ingwer (2 cm)
1/2 Limette
50 ml Ahornsirup

Zubereitung

Chilischote abspülen, der Länge nach halbieren und die Kerne entfernen.
Die Schote fein würfeln (mit Küchenhandschuhen arbeiten).
150 ml Wasser aufkochen, Chiliwürfel dazugeben und die Erdnussbutter darin unter Rühren auflösen.
Vom Herd nehmen.
Ingwer schälen und mit der Knoblauchpresse den Saft in die Erdnusscreme drücken.
Limettensaft und Ahornsirup unterrühren.