

Sambal nach Avantgarde

Zutaten

- 2-3 rote Chilis
- 3 Knoblauchzehen
- 1tbs Tomatenpüree
- 1tbs Zitronengras
- 2tbs Sesamöl
- 1tsp Salz
- Zitronenabrieb und Saft von 1 Zitrone

Zubereitung

Alles mit dem Mixer mixen. Das Sambal ist eine gute Basis für asiatische Gerichte aller Art. Einfach z.B. Gemüse nach Wahl dazu schnippeln und 3tbs Tamari oder Kecap Menis dazurühren. Auch Zucchini macht sich gut dazu.

From:

<http://www.fritzwiki.de/> - FritzWiki

Permanent link:

http://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:sambal_nach_avantgarde

Last update: **09.12.2024 15:25**

