



Köstliche Begleiter zu Witwe Bolte`s Grillfleisch...

Erdnuss-Chili-Dip

Genießen Sie die leicht asiatische Note dieses pikanten Dips, dessen Hauptbestandteil Erdnussbutter ist.

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Erdnussbutter
1 Chilischote, rot
1 EL Sojasauce
1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung: (ca. 10 Minuten)

Erdnussbutter in einen Topf geben, 150 ml Wasser dazu gießen und unter Rühren erwärmen, bis sich eine geschmeidige Creme ergibt.

Chilischote längs halbieren, Kerne mit einem Messer entfernen und Schote in kleine Stückchen schneiden.

Chili-Stückchen, Sojasauce und Zitronensaft unter die Erdnussschmeide rühren, fertig ist Ihr pikanter Erdnuss-Chili-Dip!

Wir wünschen guten Appetit!

WITWE BOLTE