

Erdnuss-Curry-Soße

Für zwei Personen:

1 Knoblauchzehe	1 Limette	2 EL ungesalzene Erdnüsse
1 Dose Kokosmilch	1 TL gelbe Currypaste	4 EL Erdnussbutter
3 EL Sojasauce	1 kleines Stück Ingwer	1 TL Kurkuma
1 TL Speisestärke		

Ingwer waschen, trockentupfen und reiben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Knoblauch abziehen und klein hacken.

Currypaste, Ingwer, Kurkuma und Knoblauch in der Pfanne anrösten und mit Kokosmilch ablöschen. Erdnussbutter dazugeben und cremig rühren.

Je nach Geschmack Limettensaft und Sojasauce hinzufügen. Sollte die Sauce gerinnen, Speisestärke dazugeben. Sauce mit SüßkartoffelSpaghetti verrühren. Erdnüsse hacken und drüber streuen.

Janna Budesheim am 15. Juni 2020