

# Erdnus-Soße

## Für zwei Personen

600 g geröst., gesalz. Erdnusskerne	1 kleine Gemüsezwiebel	2 Knoblauchzehen
250 ml passierte Tomaten	200 g Chipotle-Chilis	8 getrock. Guajillo-Chilis
4 Spekulatiuskekse	1 EL Agavendicksaft	1 TL getrock. Oregano
Salz	Pfeffer	

Ca. 300 ml kochendes Wasser in eine kleine Schüssel geben und die getrockneten Guajillo-Chilis darin einweichen. Knoblauch und Zwiebel abziehen und klein schneiden. Ca. 1 Liter des hergestellten Suds mit den gekochten Karottenstücken in einen Mixer geben. Knoblauch, Zwiebel, passierte Tomaten, eingeweichte Guajillo-Chilis, Chipotle Chilis, getrockneten Oregano dazugeben und alles zu einer feinen Sauce pürieren. Mit Agavendicksaft, Salz und Pfeffer abschmecken und erneut aufkochen lassen. Die Sauce dicklich einköcheln lassen.

Diego Serratos am 02. Dezember 2019