Veggie Erdnussdip

Mit dem Rezept für einen Veggie Erdnussdip lässt sich im Handumdrehen ein leckerer Dip zubereiten, der zu vielen Gerichten passt. Typisch asiatisch und superlecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

1 Stk.	Knoblauch
100 ml	Kokosmilch (cremig)
60 g	Erdnussbutter
1 EL	Sojasauce
1 Prise	Chili

Zubereitung

1. Für den **Veggie Erdnussdip** zunächst den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Knoblauch dann in eine Rührschüssel geben. Chili, Kokosmilch, Erdnussbutter und Sojasauce zugeben und alles in einem Mixer oder mit einem Stabmixer pürieren. Der Erdnussdip ist fertig, wenn die Masse schön cremig ist und alle Zutaten gut miteinander verbunden sind.

2. Gleich servieren oder im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Der Veggie Erdnussdip passt hervorragend zu veganen Sommerrollen. Aber auch zu Gemüse und Frühlingsrollen. Wer möchte, kann auch einige Erdnüsse zerkleinern und in den Dip mischen. Das sorgt für extra Knuspermomente.