



Feurige Erdnußsalsa

Zutaten

- 50 g Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 TL Butter
- 125 ml Wasser
- 80 g Erdnusscreme
- 1 TL MAGGI Würze
- 2 TL Sambal Oelek

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Beides in kleine Würfel schneiden.
2. In einem Topf Butter heiß werden lassen und beides darin andünsten. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. Erdnusscreme unterrühren.
3. Mit MAGGI Würze Tischflasche und Sambal oelek würzen und abschmecken. Gekühlt servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	4 g
Energie	99 kcal
Fett	7 g
Protein	4 g

🕒 16 Minuten

⊕ 6 Portionen