

Rezept

Karotten Sambal mit Peri Peri Chili

NR: 14 vegan

Für 4 Personen / Zubereitungszeit: 30 min

Zutaten:

6 Kartoffeln

1 Zitrone

1 Rote Chilischote

4 EL Erdnusskerne

2 TL Rohrzucker

4 EL Rosinen

1 TL Sonnenblumenöl oder Rapsöl



Zubereitung:

- Karotten schälen und fein raspeln.
- Die Erdnüsse in einer Bratpfanne ohne Fett rösten. Danach grob hacken
- Die Karotten mit dem Saft einer Zitrone und Peri Peri Chili Salt marinieren und 15 min stehen lassen.
- Chilischoten waschen und der länge nach halbieren. Dann fein hacken. (wer es nicht so scharf mag, entfernt die Kerne)
- Restliche Zutaten zu den Karotten geben und im Kühlschrank 1 Stunde einziehen lassen.

Dieser erfrischend scharfe Salat wird auch gerne zu Grilladen serviert oder als Beilage zu einem scharfen Gemüse Curry.

E Guetä!