



## **Erdnuss-Dipp** **Huūshēngjiàng**

Erdnuss-Dipp (Huūshēngjiàng) hat einen reichhaltigen und cremigen Geschmack mit einer ausgewogenen Mischung aus süß, sauer und salzig. Oft enthält er auch Schnittlauch und andere Gewürze, die ihm eine leichte Schärfe und zusätzliche Tiefe verleihen. Dieser Dip passt hervorragend zu Sommerrollen, asiatischen Nudelsalaten oder knackigen Gemüsesticks.

Herkunft: Chile

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 15 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

100 g Erdnüsse gesalzen

250 ml Weißwein

50 g Crème fraîche

1 Prise Sichuanpfeffer

2 EL Sojasauce

1 TL Chiliöl

½ Bund Schnittlauch

### **Zubereitung**

Die Erdnüsse mit dem Wein pürieren und mit der Crème fraîche vermischen. Dann mit Pfeffer, Sojasauce und Chiliöl abschmecken. Vor dem Servieren den frisch geschnittenen Schnittlauch unterziehen.