



## **Krabben-Chili-Dip**

### **Nam Prik Kapi**

Herkunft: Thailand

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

#### **Zutaten für 4 Portionen**

- 2 EL Garnelenpaste
- 3 Zehen(n) Knoblauch
- 3 Chilischote(n) rot
- 1 EL Garnelen getrocknet
- 4 Makeur (kleine Thai-Auberginen)
- 3 EL Zitronensaft
- 3 EL Fischsauce
- 1 EL Palmzucker
- 1 EL Garnelen getrocknet

#### **Vorbereitung**

Die Garnelenpaste in eine Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten, bis sie duftet. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken, die getrockneten Krabben hacken. Die Chilischoten entkernen und in dünne Ringe schneiden (Hände waschen nicht vergessen!!!). Die Makeur fein hacken.

#### **Zubereitung**

Diese Zutaten im Mörser zerstoßen, bis eine glatte Paste entsteht. Mit Zitronensaft, Fischsauce und Zucker abschmecken. Den Dip zu rohem oder gekochtem Gemüse und zu gebratenem oder gegrilltem Fisch reichen.