



Internationale Küche

Erdnussoße mit Tabasco

Zutaten

3 Knoblauchzehen	2-3 Tropfen Tabasco
1 Stück Ingwer (3cm)	1/2 Teelöffel Paprikapulver
200 g Erdnussbutter	1/2 Teelöffel Pfeffer
1/2 Teelöffel Kardamom	1 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel Kreuzkümmelpulver	250 g Joghurt

Zubereitung

Knoblauch schälen und fein hacken.

Ingwer schälen und fein reiben.

Erdnussbutter in einem Topf erhitzen und den Knoblauch mit dem Ingwer darin andünsten.

Mit Kreuzkümmel, Paprika, Tabasco und Kardamom würzen.

Alles unter Rühren erhitzen, aber nicht kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Joghurt dazugeben und unterrühren. Die Soße kann kalt oder warm serviert werden.