

# Fruchtiger Chili-Dip

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Zu gebackenem Gemüse wie Auberginen oder Zucchini, zum Grillen oder auch für Fondue

## Zutaten

- 2-3 scharfe Thai Chili, entkernt, fein gewürfelt
- 1 TL fein gewürfelter Ingwer
- 1 TL fein gewürfelter Knoblauch
- 2-3 Schalotten, fein gewürfelt
- Etwas Thai-Basilikum
- 1 TL Erdnussöl
- 1 TL Sesamöl
- 2 EL Fischsoße
- 100 g Kirschkonfitüre
- Einige Koriander Blättchen, gezupft

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Das Erdnuss - und Sesamöl bei mäßiger Temperatur erhitzen und die Schalotten, den Ingwer und die Basilikumblättchen sanft anschwitzen.

### Schritt3

Mit der Fisch Sauce ablöschen und die Kirschkonfitüre dazu geben.

### Schritt4

Kurz aufstoßen lassen, abkühlen lassen.

## Schritt5

**Rezeptart:** Dips, Dips und Saucen fürs Grillbuffet **Tags:** einfach, pikant-schmackig, schnell

### Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)84
- Fett (g)2
- KH (g)16
- Eiweiss (g)1
- Ballast (g)1
- Zucker (g)15

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fruchtiger-chili-dip/>