



# Erdnuss-Satay-Sauce mit Spiessen Vegi von Levi Keller

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/2129771342596281/Tofu-Satay-mit-Erdnussosse.html?portionen=10>

Gewürze: Curry mild, Salz, Pfeffer, Paprika

|                          |   |
|--------------------------|---|
| 5 cl Erdnussöl           |   |
| 3.0 Stück Knoblauchzehen |   |
| 210 g Zwiebel            | Zwiebeln und Knoblauch anbraten                                     |
| 20 g Chilischoten        |   |
| 50 g Limetten            |   |
| 100 g Erdnussbutter      |   |
| 5 dl Kokosmilch          | Alle weiteren Zutaten mischen, begeben und aufkochen                |
| 1.0 kg Tofu              | Tofu mit Sojasauce marinieren und mit Peperoni und Apfel aufspiesen |
| 500 g Äpfel              |   |
| 3.0 Stück Pepperoni      |   |
| 5.0 cl Sojasauce         |   |
| 1.0 Packung Spiessli     |   |