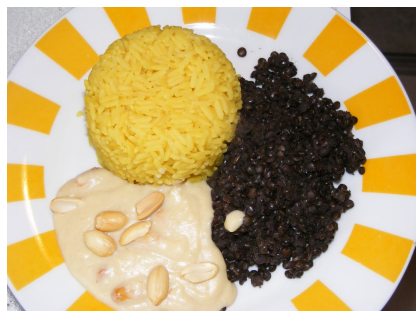


Erdnußsauce

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 2 TL Margarine
- 1 EL Erdnußmus
- 1 EL Mehl
- 2 TL Zitronensaft
- 1 Msp Salz
- 1/2 T Sojamilch

- Margarine zerlassen, Mehl dazugeben und glattrühren.
- Erdnußmus dazugeben und glattrühren.
- Sojamilch einrühren, mit Zitronensaft und Salz abschmecken.
- Unter Rühren aufkochen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz annimmt.



Variante: Einige Erdnüsse darüberstreuen oder in der Margarine anrösten.

Paßt zu: Nudeln oder Reis mit Gemüse oder Hülsenfrüchten.