

Laotischer Peperonissalat

für 1 Person

Vorbereitungszeit

5 Minuten

Kochzeit

5 Minuten aktiv, 0 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 1.60

Nährwert pro Rezept

173 Kcal, 12 g Fett, 12 g KH

Zutaten

- | | | | |
|-------|-------------------------------------|----------|---|
| 1 cl | Sonnenblumenöl | | |
| 30 g | Zwiebeln, hacken | <u>1</u> | andünsten |
| 150 g | farbige Peperoni, grob würfeln | <u>2</u> | mitdünsten |
| 2 g | SweetChili Mix | <u>3</u> | zugeben
erkalten lassen |
| 1 cl | Sweet Chili Sauce | | |
| 2 ml | Sesamöl | | |
| 10 g | Asia-Frühlingszwiebeln, fein hacken | | |
| | Laos Wok (RL Gewürz) | | |
| | Scharfmacher (RL Gewürz) | <u>4</u> | zugeben und würzen
Scharfmacher für gewünschte Schärfe |