

LIEBLINGSREZEPT

Uchucuta (Peruanische scharfe Gurkensauce)



Zutaten

- 1 Schlangengurke
- 1 Zwiebel
- 1 Chilischote
(möglichst eine grüne)
- 4-5 Stiele Minze
- 1 Bund Koriander,
ersatzweise glatte Petersilie
- 40 g b*Erdnüsse
- 75 g b*Feta
- Salz

Zubereitung

Gurke waschen, längs halbieren, entkernen und grob würfeln. Zwiebel pellen und hacken. Chilischote putzen und in Ringe schneiden. (Je nach Schärfeempfinden die Kerne eventuell vorher entfernen). Die Minzeblättchen von den Stielen zupfen. Koriander (Petersilie) grob hacken.

Alle Zutaten zusammen mit den Erdnüssen und dem Feta im Mixer oder mit dem Blitzhacker fein zerkleinern.

In eine Schüssel füllen, mit Salz abschmecken und bis zum Servieren kalt stellen.

Die Sauce schmeckt zu Gebrilltem, oder auch Pell- oder Bratkartoffeln z.B. ...



Weitere Rezepte in unserem
Kochbuch auf
bioladen.de/rezepte