KIKKOMAN

Tempeh Spieße mit Erdnuss Dip

Gesamtzeit **35 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

Für die Spieße:

500 g	Tempeh
3 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
3 EL	Erdnussöle

Für den Dip:

1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1 EL	Erdnussöl
2 EL	Erdnusspaste
1 TL	Sambal Oelek
1 Prise	Salz
	Limettensaft
200 ml	Kokosmilch

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Tempeh in 2 cm große Würfel schneiden.

Schritt 2

Sojasauce und Erdnussöl mit einander vermischen.

Schritt 3

Dann die Tempehwürfel für mindestens 10 Minuten darin marinieren und anschließend auf gewässerte Holzspieße spießen.

Schritt 4

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Öl in einen Topf erhitzen und Zwiebel- und Knoblauchwürfel bei mittlerer Hitze 3 Minuten bräunen.

Schritt 5

Nun mit Kokosmilch ablöschen, Erdnussbutter und Sambal Oelek unterrühren und 25 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Ab und zu umrühren und mit etwas Salz und Limettensaft abschmecken.

Schritt 6

Tempeh-Spieße von allen Seiten in einer heißen Pfanne 2 Minuten kross braten oder über indirekter Hitze 5 Minuten pro Seite grillen und mit der Sauce servieren.