

# 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** Erdnussöl

### 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.