



„Hühnertaler“ mit Erdnusssdip

Zutaten

- 1 Pkg. VEGAN ROYAL Soja-Mix Chickentaste
- ¼ L Wasser
- 2 TL rote Currypaste
- 1 EL Limettensaft
 - 1 Knoblauchzehe zerdrückt
 - 4 getrocknete Kaffir-Limettenblätter fein geschnitten
- 2 EL frische Korianderblätter klein geschnitten
- Öl zum Braten
- grüner Blattsalat zum Servieren

Erdnusssdip:

- 1 frische kleine rote Chili entkernt, fein gehackt
- 1 EL helle Sojasauce
- 1 EL Limettesaft
- 1 EL Palmzucker (od. braunen Zucker)
- 3 EL grobe Erdnussbutter
- 4 EL Kokosmilch
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1 VEGAN ROYAL Soja-Mix Chickentaste, ¼ Liter kaltes Wasser und Currypaste, Limettensaft, Knoblauch, Kaffir-Limettenblätter und Korianderblätter mischen, 5 Minuten quellen lassen.
- 2 Die Mischung in 10 Portionen teilen, diese zu Kugeln rollen, dann etwas flach drücken und beiseite stellen.
- 3 Erdnusssdip: Chili mit den restlichen Zutaten in einem kleinen Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Öl in einer Pfanne erhitzen und die „Hühnertaler“ portionsweise von jeder Seite ca. 3 Minuten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 5 Heiß auf grünem Blattsalat mit dem Erdnusssdip servieren.