

Kokos-Parmesan-Sauce

ZUTATEN (5 Personen):

2 Stangen Zitronengras
30 g frischer Ingwer
1 rote Pfefferschote
400 ml Kokosmilch
150 ml Hühnerbrühe
1 Limette
Salz
50 g geriebener Parmesan
Pfeffer

ZUBEREITUNGSZEIT

15 Minuten



ZUBEREITUNG

Die Zitronengrassstangen quer halbieren und am besten mit einem Stieltopf aufschlagen. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Pfefferschote in grobe Stücke schneiden. Alles mit der Kokosmilch und Hühnerbrühe in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten offen köcheln lassen. Zitronengras, einen Teil vom Chili und Ingwer mit einer Schaumkelle aus der Kokossoße nehmen. Soße mit Limettensaft und Salz würzen und kräftig mit dem Schneidstab schaumig pürieren. Kurz vor dem Servieren den Parmesan zugeben. Mit Pfeffer würzen und erneut mit dem Schneidstab schaumig pürieren.