



Gärtnerei Neiteler  
Vertriebs-GbR

Frisches Gemüse  
aus den Baumbergen.

## Gemüse in Erdnuss-Sauce

4 Personen

### Zutaten:

400 g	Möhren
1	große Salatgurke
2	grüne Paprika
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1St.	Ingwer
100 g	geröstete Erdnüsse
50 g	brauner Zucker
2 Tl.	Kurkuma
200 ml	Reisessig od. milden Weinessig

### Zubereitung:

- Möhren, Gurken und Paprika putzen/schälen und in Stifte schneiden,
- Möhren und Paprika in kochenden Salzwasser 2 min. vorgaren,
- Zwiebel und Knoblauch schälen und grob zerkleinern,
- zusammen mit Erdnüsse, Zucker und Kurkuma im Mixer pürieren,
- Mischung mit Reisessig, 2 Tl Salz, in Topf erhitzen,
- Gurken, Möhren Paprika zugeben, aufkochen und 5 Min. garen lassen,
- Gemüse im Sud abkühlen lassen und lauwarm oder kalt servieren,  
**Eignet sich gut als Beilage zum Grillen, ist im Glas verschlossen mind. ein Monat haltbar!!!**

**Gärtnerei Neiteler wünscht Guten Appetit!!!**

[www.bioland-gaertnerei-neiteler.de](http://www.bioland-gaertnerei-neiteler.de)