

# Laotischer Peperonissalat

für 1 Person

Vorbereitungszeit

5 Minuten

Kochzeit

5 Minuten aktiv, 0 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 1.60

Nährwert pro Rezept

173 Kcal, 12 g Fett, 12 g KH

---

## Zutaten

- |       |                                     |          |                                                           |
|-------|-------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------|
| 1 cl  | Sonnenblumenöl                      |          |                                                           |
| 30 g  | Zwiebeln, hacken                    | <u>1</u> | andünsten                                                 |
| 150 g | farbige Peperoni, grob würfeln      | <u>2</u> | mitdünsten                                                |
| 2 g   | SweetChili Mix                      | <u>3</u> | zugeben<br>erkalten lassen                                |
| 1 cl  | Sweet Chili Sauce                   |          |                                                           |
| 2 ml  | Sesamöl                             |          |                                                           |
| 10 g  | Asia-Frühlingszwiebeln, fein hacken |          |                                                           |
|       | Laos Wok (RL Gewürz)                |          |                                                           |
|       | Scharfmacher (RL Gewürz)            | <u>4</u> | zugeben und würzen<br>Scharfmacher für gewünschte Schärfe |