

## Asiatischer Dip

### Zutaten:

- 0,2 l Gemüse- oder Fleischbrühe
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 frische Chilischote
- 1 Stück (ca. 2 cm) Ingwer
- 4 EL Sojasoße
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL weißer Balsamico
- Saft von einer Limette
- Zucker

Die Brühe erhitzen. Frühlingszwiebeln säubern und in feine Ringe schneiden. Ingwer schälen und fein reiben, Knoblauch schälen und durch eine Presse drücken. Alle Zutaten zur Brühe geben, verrühren und etwa drei bis vier Minuten ziehen lassen. Gegebenenfalls mit etwas Zucker abschmecken.

Sendung/Quelle: DAS!

Letzter Sendetermin: 28.12.2011

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)