



# Kokos Sambol

*Pikanter Dip der zu allem passt*

PORTIONEN: 4

VORBEREITUNG: 15 MIN

KOCHZEIT: 0 MIN

## ZUTATEN

100g Kokosraspeln  
(ungesüßt)  
1 rote Zwiebel  
2 Tomaten  
5 TL Limettensaft  
1 Grüne Chilli oder  
1 geh. TL Chillipulver  
1 TL Salz

## ZUBEREITUNG

1. Die Kokosraspeln mit etwas Wasser anfeuchten
2. Zwiebeln sowie die Tomate und Chili klein schneiden
3. Alle Zutaten vermengen und für einen intensiveren Geschmack mit den Händen etwas kneten.
4. Abschmecken und ggf. mit Salz und Chili nach Bedarf nachwürzen

### TIPP

1. Schmeckt hervorragend zu Reis, Brot, Gemüse, Fisch, Fleisch, Dhal uvm.
2. Pfeffer oder frische grüne Chilli bringt den Extra-Schärfe-Kick