



hr1-DOLCE VITA

**Christina Weinreich**

## **Pol Sambol**

*Das populärste Sambol ist Pol Sambol, dessen Hauptzutat frisch geraspelte Kokosnuss ist:*

### **ZUTATEN**

2 Tassen frisch geraspelte Kokosnuss  
1 kleingehackte Zwiebel  
1 kleingeschnittene grüne Chilischote  
1 TL Chiliflakes  
1 EL Fishflakes  
2 EL Limettensaft  
1 TL Pfeffer  
½ TL Salz

### **ZUBEREITUNG**

Alle Zutaten miteinander vermischen und möglichst frisch servieren.

Rezept aus dem Buch:

**Christina Weinreich**

**Lakmalie's originale Reis & Curry Rezepte: Ein Ausflug in die  
Küche und Kultur Sri Lankas**

Verlag: Books on Demand

ISBN: 978-3741205491