



Cashew-Kräuter-Dip

Zutaten:

- 200 g Cashew-Nüsse
- 4 EL Zitronensaft
- 1 EL Apfelessig
- 150 g Wasser
- 1 TL Salz

Zubereitung:

1. Nüsse mind. 4 Stunden (oder über Nacht) in Wasser einweichen - abseihen - unter fließendem Wasser abspülen
2. alle Zutaten in einem Hochleistung-Standmixer eine Minute auf höchster Stufe mixen
3. nach Belieben, Schnittlauch oder andere Kräuter untermischen, evtl. nachwürzen