



Helle Grundsauce

Zutaten:

- 150 g Cashew-Nüsse
- 2 mittelgroße Zwiebel - klein geschnitten
- 150 g Sellerie - kleinstwürfelig geschnitten
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 10 ml Zitronensaft
- vegane Kochcreme/Sahne - optional
- Salz, Ingwerpulver

Zubereitung:

1. Nüsse, Zwiebel und Sellerie ohne Farbe anschwitzen
2. mit der Gemüsebrühe aufgießen und ca. 15 Minuten köcheln lassen
3. in einem Standmixer pürieren
4. Nochmals in Topf füllen - mit Salz u. Ingwer abschmecken
5. optional: jetzt Sahne unterrühren - nicht mehr aufkochen

Mein Tip:

1. Die Sauce ist im Kühlschrank für gut fünf Tage haltbar.
2. In Eiswürfelformen füllen und einfrieren geht super.