

Cashew Sour Cream



Zutaten

1-2 Knoblauchzehen
200 g Cashewkerne (naturnbelassen)
200 ml Mandelmilch
1 EL Zitronensaft
1/8 TL Zwiebelgewürz
1/2 TL Himalaya-Salz
1/8 TL Cayennepfeffer

Zubereitung

Den Knoblauch schälen. Zusammen mit den anderen Zutaten in einen Mixer geben und eine Minute lang auf höchster Geschwindigkeitsstufe mixen, bis die Masse cremig ist und keine Stückchen mehr zu sehen sind.

Bei Bedarf den Mixer ausschalten und zwischendurch die Cashew Sour Cream von den Seiten herunterstreichen.

Tipp: Mit etwas mehr oder weniger Flüssigkeit kann man die Konsistenz variieren. Gekühlt verliert die Cashew Sour Cream meist noch etwas Flüssigkeit und wird fester/cremiger.

Tipp: Statt Mandelmilch kann auch Wasser verwendet werden.