

# Vegane Sour Cream

## Zutaten für etwa 3 Portionen

- 110 g Cashewkerne
- 115 ml stilles Wasser
- 3 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- Wasser für das Einweichen der Cashewkerne
- optional: frischer Schnittlauch in Röllchen geschnitten

## Hilfsmittel

- Schüssel zum Einweichen
- Küchensieb
- höheres Rührgefäß
- Stabmixer, Blender oder ähnliches
- nach Bedarf Küchenmesser und Schneideunterlage für den Schnittlauch

**Abkürzungen:** g = Gramm | EL = Esslöffel | ml = Milliliter

## Zubereitung

**1.** Cashewkerne mit kochend heißem Wasser bedecken und darin für etwa 10 min. einweichen. Danach das Einweichwasser über ein Sieb abgießen.

**2.** Stilles Wasser, eingeweichte Cashewkerne, Zitronensaft und Salz in ein höheres Gefäß geben und solange miteinander pürieren bis eine cremiger Dip entsteht.

**3.** Nach Bedarf noch einmal mit Salz abschmecken und mit Schnittlauch garnieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

**Tipp:** Wer die Sour Cream dünnflüssiger mag, kann noch etwas Wasser oder Pflanzendrink (z.B. Haferdrink) unterrühren.



Vegane Sour Cream selber machen | Foto Credit: pexels.com

## Haltbarkeit, Lagerung und Tipps

- Im Kühlschrank lagern. Am besten luftdicht im Glas oder in einer Box.
- Innerhalb von etwa 3 Tagen verzehren.
- Hier findest weitere .

*Du hast etwas nachgemacht?*



Zeig es uns auf Instagram mit

@waf.foodies oder #waffood #wafvegan  
#wafveggie #wafkochen #wafbacken