

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