



Vegane Sourcream

ZUTATEN 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

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.

