



Veganes Caesar Dressing

ZUTATEN 220 ML

- 70 g Cashewkerne | entweder über Nacht in Wasser einweichen oder für etwa 40 Minuten in sehr heißes Wasser einweichen - das Wasser in beiden Fällen danach über ein Sieb abgießen
- 60 ml stilles Wasser
- 2 TL Kapern | z.B. eingelegte Kapern aus dem Glas
- 2 TL Agavendicksaft
- 2 EL Öl
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Dijon-Senf | alternativ: mittelscharfer Senf
- 1 Knoblauchzehe | geschält
- 1/2 EL Sojasauce
- 1 Prise Salz
- optional: 1 EL frische oder getrocknete Kräuter | z.B. fein gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

- 1. Zutaten pürieren:** Alle Zutaten in ein höheres Gefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren.
- 2. Veganes Caesars-Dressing abschmecken:** Abschließend nach Bedarf mit Salz und Kräutern abschmecken. Das Dressing in ein sauberes Schraubglas füllen und bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern.

