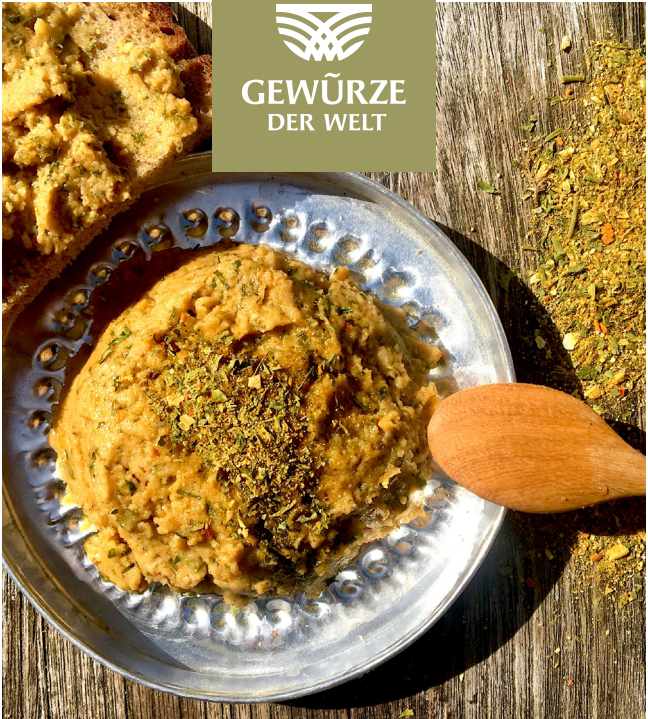




GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 80

Cashew-Crème mit Indian Summer Dip

Zutaten

200 g Cashewkerne

 2 EL Tomami #1

 2 EL Bio Indian Summer Dip

 ½ TL Schwarzer Pfeffer

 Etwas Olivenöl

optional: 2 EL griechischer
Joghurt oder Schmand

Rezept

Die Cashewkerne zwei Stunden in kaltem Wasser einweichen, dann gut abtropfen lassen. Alle Zutaten in eine tiefe Schüssel geben. Mit dem Stabmixer sehr fein pürieren, dabei so viel Olivenöl hinzufügen, dass die Masse streichfähig wird. Gut abschmecken und in ein Schraubglas füllen. Passt aufs Brot, zu Falafel und als Dip.

Guten Appetit!