



Schauen Sie
auch gerne
unser Video
auf YouTube!



Cashew Sour Cream



Dauer

10 Min. Zubereitung



Schwierigkeit

leicht



Portionen

für 4 Baked Potatoes

Zutaten

4 Cashewbruch oder Cashewkerne
270 g Pflanzenmilch
1 EL Zitronensaft

1-2 Knoblauchzehen
½ TL Meersalz

Beschreibung

Eine vegane Variante für Saure Sahne. Passt perfekt zu Baked Potatoes – oder man kann es auch beim Kochen verwenden, um Saucen oder Suppen cremiger zu machen. Hält sich in einem verschlossenen Gefäß mehrere Tage im Kühlschrank.

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Mixer geben und 30 bis 60 Sekunden mixen, bis die Masse schön cremig geworden ist. Bei Bedarf noch etwas Pflanzenmilch hinzugeben.

Selbstverständlich kann anstelle dieser veganen Sour Cream beispielsweise eine Crème fraîche oder ein anderes Sauerrahmerzeugnis zu den Baked Potatoes serviert werden. Frischer Schnittlauch oder andere Kräuter, die Sie gerne essen, machen sich auch gut in dieser Sauce.