Rezept

Cashewnuss-Dressing

Ein Rezept von Cashewnuss-Dressing, am 28.04.2024

Zutaten

- **1** Bio-Limette
- ½ TL getrocknete grüne Pfefferkörner
- **75 ml** Geflügel- oder Gemüsebrühe (oder klares Kokoswasser)
- **1** grüne Chilischote
- **75 g** Cashewnussmus
- Meersalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Die Limette waschen und trocken reiben. 1 TL Schale abreiben, den Saft auspressen. Die Chili längs halbieren, putzen, waschen und sehr fein würfeln. Den Pfeffer im Mörser zerstoßen. Nussmus und Brühe glatt rühren. Mit Limettenschale und -saft, Chili, Pfeffer und Salz würzen.